



4 - COURSE MENU

23rd and 24th November 2017

Lunch

**Egg yolk confit with mashed onions, wild mushrooms, croutons,
bacon and red wine reduction**

*Jaune d'œuf confi, purée d'oignons, champignons sauvages, croutons, et petits lardons,
Au vin rouge*

*2015 Clos Cibonne Cotes de Provence Rosé Vignettes
Provence, France*

* * *

**Bouillabaisse of Red Mullet, John Dory and Monkfish
stewed potatoes, rouille and cured Grey Mullet eggs on croute**

*Bouillabaisse de Rouget, lotte et St-Pierre pomme de terre aux palourdes
Tartine à la Poutargue*

*2016 Domaine Fondreche Blanc
Ventoux, Rhone Valley, France*

* * *

Duckling Au Poivre with socca cake and black olives juice from Nyons

*Aiguillette de canette « contisé » au poivre Oignons rouges, galette de Socca et jus aux
olives noires de Nyons*

*2013 Domaine Jean Royer Chateauneuf du Pape Tradition
Chateauneuf du Pape, Rhone Valley, France*

* * *

Semolina pudding

fennel confit with a light ginger and anise cream

*Gâteau léger de semoule
au Fenouil Confit Crème Légère de Gingembre à l'Anis*

*2014 Chateau Jolys Cuvée de Jean
Jurançon, France*

Baht 2,800++ for food only

Baht 4,300++ with wine pairing

Wine pairing (100ml glass measurement)