

MENU DÉGUSTATION

LE CORTO

Amuse Bouche



**Cœur de Saumon Mariné, Foie Gras, St Jacques Crue et Guacamole
d'Avocat, Espuma Wasabi**

Marinated Salmon with Foie Gras, Raw sea Scallops and Avocado
Guacamole, Wasabi Espuma

Cá Hồi Tẩm Gia Vị, Gan Ngỗng, Sò Điệp Tươi, Bơ Nghiền Và Sốt Mù Tạt



**Escalope de Foie Gras Chaud, Polenta, Mangue et Pommes Vertes,
Geglaces au Porto**

Pan Fried Foie Gras Served with Polenta, Fresh Mango and Green Smith
Apple, Port Wine Jus

Gan Ngỗng Áp Chảo dùng kèm Bánh Bột Bắp, Táo Xanh, Xoài Tươi,
Sốt Rượu Port



“Bouille” de Homard et Fruits de Mer, Pates Zitoni

Lobster & Seafood “Bouille”, Zitoni Pasta.

Tôm Hùm và Hải Sản dùng kèm Mì Zitoni

OR

Fillet de boeuf “ Black Angus” au poivre noir de Kampot

Black Angus beef fillet with kampot black pepper

Thăn Bò dùng với Sốt Tiêu Đen Kampot



Pavlova aux Fruits Rouges, Sorbet a La Coriandre

Red Berries Pavlova , Coriander Sorbet

Bánh Pavlova Với Trái Cây Đỏ, Sorbet Rau Mùi.



1,500,000VND

Prices are inclusive of taxes/Taxes incluses dans le prix