

MENU DÉGUSTATION LE CORTO

Amuse Bouche

Cold Starter

**Tartare de Crabe à la Coriandre at sa Gelée, Huitre Fraiche, Sorbet
Bloody Mary, Mousse d'Avocat**

Crab Tartar with Coriander and his Jelly, Fresh Oyster, Bloody Mary
Sorbet, Avocado Foam

*Cua Tartare dùng kèm Ngò Rí và Thạch Cua, Hàu Tươi, Kem Bloody
Mary và Bơ Nghiền*

Hot Starter

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

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

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

Main Course

"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 Veau, Asperge Verte Grillée, Sauce au Morille

Veal Fillet, Grilled Green Asparagus and Morel Sauce

Phi Lê Thịt Bê ăn kèm Măng Tây nướng và Sốt Nấm Morel

Dessert

Pavlova aux Fruits Rouges, Sorbet à la Coriandre

Red Berries Pavlova, Coriander Sorbet

Bánh Pavlova với Trái Cây Đỏ, Sorbet Rau Mùi

PRICE: 1,500,000 VND/NET/PERSON

Prices are inclusive of taxes