

SET LUNCH
(From Thursday to Friday)

2 courses - 42 | 3 courses - 49

Salade tiède de poulpe & pomme de terre
Octopus and potato salad with spicy mayonnaise

or

Tartare de boeuf wagyu
Wagyu beef tartare parisian brasserie style, fried shallots & Japanese egg

or

Poireaux vinaigrette
Grilled leeks, Champagne vinaigrette

Risotto de coquillettes aux truffes
Coquillettes risotto, cooked ham, Comté cheese & black truffle
(vegetarian option available)

or

Filet de bar à l'unilatéral, sauce vierge & beignet d'artichauts
Pan seared seabass filet, vierge sauce & artichoke fritter

or

Filet de boeuf Angus, sauce au poivre de Kampot & pommes copeaux (+12)
Angus beef tenderloin, kampot black pepper sauce & pommes copeaux

Petit pot de crème vanille & caramel beurre salé
Vanilla custard pot & salted butter caramel

or

Riz au lait & confit de fraise au gingembre
Rice pudding, strawberry & ginger marmelade

All prices are subjected to 10% service charge & prevailing GST