

SPRING Menu

MAIN COURSES

L'ESTURGEON DE DALAT AU CAVIAR - 790K

Sturgeon from Da Lat, confit in olive oil,
green peas, baby carrots and pancetta, jus Marinière
(Ossietra caviar +3g: 300K minimum · additional 1g: 100K)
(D, P, S)

LES SAINT JACQUES DU JAPON - 990K

Hokkaido scallops seared in salted butter, corn Velouté,
veggies from the moment, brown chicken juice, fermented truffle
(D, S)

LE CANARD DU QUANG NAM - 1190K

Duck breast slow cooked and then grilled on the BBQ,
asparagus/orange/black garlic, parsnip chips and puree,
duck juice flavored with orange zest
(D)

L'AGNEAU PERSILLEE D'AUSTRALIE - 1290K

Lamb saddle stuffed with sage, ratatouille, lamb jus
Lamb leg as a navarin, radish, garlic crumble
(D)

LE BOEUF WAGYU ROSSINI - 1790K

Wagyu beef Tenderloin, pan seared foie gras,
stuffed morels with béchamel, veiled with 24 months Comte,
potato gratin "Dauphinois", green pepper sauce
(D)

DESSERTS

CHEF'S DESSERT SELECTION - 275K

Our selection of Sorbets and Ice Cream : 1 scoop = 80K

Allergies content: A: Alcohol, D: Dairy, G: Gluten, P: Pork, S: Seafood

All prices are quoted in thousand VND, and already included VAT.
We do not apply service charge, tips are welcome for our team



« La Table, c'est l'endroit de détente et
de convivialité par excellence »

-Bernard Loiseau-

SPRING SET MENU

3 COURSES

Starter - Fish/ Duck - Dessert: 1090K
Starter - Beef - Dessert: 1390K

4 COURSES: 1690K

Starter - Fish - Duck/Beef - Dessert

5 COURSES: 2190K

Starter - Fish - Duck - Beef - Dessert

STARTER

LES TOMATES DE THANH DONG

Thanh Dong tomatoes collection, gazpacho and basil sorbet,
thin slices of Bellota ham, yogurt and olive oil foam

FISH

L'ESTURGEON DE DALAT AU CAVIAR

Sturgeon from Da Lat, confit in olive oil,
green peas, baby carrots and pancetta, jus Marinière.
(Ossietra caviar +3g: 300K minimum · additional 1g: 100K)

MAIN COURSE

LE CANARD DU QUANG NAM

Duck breast slow cooked and then grilled on the BBQ,
asparagus/orange/black garlic, parsnip chips and puree,
duck juice flavored with orange zest

LE BOEUF BLACK ANGUS

Black angus beef Tenderloin,
stuffed morels with béchamel, veiled with 24 months Comté,
potato gratin "Dauphinois", green pepper sauce

DESSERTS

CHEF'S DESSERT SELECTION

CHEESE PLATTER

Selection of 3 cheeses, served with jam, dried fruit

MENU WINE PAIRING

4 glasses wine pairing (10cl): 490K
5 glasses wine pairing (10cl): 650K
6 glasses wine pairing (10cl): 750K

750K corkage fee per bottle, or no fee with 1-for-1 wine purchase from our list

All prices are quoted in thousand VND, and already included VAT.
We do not apply service charge, tips are welcome for our team

LA FRENCH TOUCH

TO SHARE JUST LIKE IN FRANCE

MIXED PLATTER

Selection of 2 cheese & 2 cold cuts - 450K
Selection of 3 cheese & 3 cold cuts - 650K
served with condiments and toasted bread
(D, P, N, G)

CHEESE PLATTER - 420K

Selection of 3 imported cheeses,
served with jam, dried fruits, and toasted bread
(D, N, G)

COLD CUTS PLATTER - 390K

Selection of 3 imported cold cuts,
served with jam, dried fruits, and toasted bread
(P, N, G)

A LA CARTE

Menu

STARTERS

LES TOMATES DE THANH DONG - 390K

Thanh Dong tomatoes collection, gazpacho and basil sorbet,
thin slices of Bellota ham, yogurt and olive oil foam
(D,P,G)

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE - 490K

Burgunday snails, garlic/parsley butter, served in their shell
(D)

LES CREVETTES SAUVAGES DE CHAM ISLAND - 550K

Marinated raw with vanilla oil and lime zest, herbs, and pickles
Croquettes, bisque, and flambéed with Pastis 51
(S, G, D)

L'ESCALOPE DE FOIE GRAS FRANÇAIS - 650K

Pan seared BBQ foie gras, rhubarb crumble,
strawberry chutney, green pepper ice cream
(G, D)

Allergies content: A: Alcohol, D: Dairy, G: Gluten, P: Pork, S: Seafood

All prices are quoted in thousand VND, and already included VAT.
We do not apply service charge, tips are welcome for our team

SPRING Menu

MÓN CHÍNH

L'ESTURGEON DE DALAT AU CAVIAR - 790K

Cá tầm Đà Lạt nấu chậm trong dầu olive, đậu Hà Lan, cà rốt non và pancetta, sốt Marinière (Ossietra caviar +3g: 300K tối thiểu - thêm 1g: 100K) (D, P, S)

LES SAINT JACQUES DU JAPON - 990K

Sò điệp Hokkaido áp chảo với bơ mặn, Velouté bắp, rau theo mùa, sốt gà nâu, nấm truffle lên men (D, S)

LE CANARD DU QUANG NAM - 1190K

Ức vịt nấu chậm, sau đó nướng than, măng tây, cam, tỏi đen, khoai parsnip chiên và nghiền, sốt vịt điểm hương vỏ cam (D)

L'AGNEAU PERSILLEE D'AUSTRALIE - 1290K

Thăn lưng cừu Úc nhồi lá sage, ratatouille, sốt cừu Dùi cừu nấu kiểu navarin, củ cải, crumble tỏi (D)

LE BOEUF WAGYU ROSSINI - 1790K

Thăn nòi bò Wagyu áp chảo, gan ngỗng áp chảo, nấm morel nhồi sốt béchamel, phủ phô mai Comté ủ 24 tháng, khoai tây gratin "Dauphinois", sốt tiêu xanh (D)

TRÁNG MIỆNG

TUYỂN CHỌN TRÁNG MIỆNG CỦA BẾP TRƯỞNG - 275K

Lựa chọn kem trái cây hoặc kem truyền thống : 1 viên = 80K

Dị ứng: A: Cồn, D: Các sản phẩm bơ/sữa/trứng, G: tinh bột, P: Heo, S: Hải sản

Giá được tính theo ViệtNam Dong, đã bao gồm VAT.
Chúng tôi không áp dụng phí phục vụ, tiền tip sẽ được gửi đến nhân viên.



« La Table, c'est l'endroit de détente et de convivialité par excellence »

-Bernard Loiseau-

SPRING SET MENU

3 MÓN

Khai vị - Cá/ Vịt - Tráng miệng : 1090K

Khai vị - Bò - Tráng miệng : 1390K

4 MÓN

Khai vị - Cá - Vịt/Bò - Tráng miệng : 1690K

5 MÓN: 2190K

Khai vị - Cá- Vịt - Bò - Tráng miệng

KHAI VỊ

LES TOMATES DE THANH DONG

Tuyển chọn cà chua Thanh Đông, gazpacho và sorbet húng quế, lát mỏng jambon Bellota, bột sữa chua và dầu olive

CÁ

L'ESTURGEON DE DALAT AU CAVIAR

Cá tầm Đà Lạt nấu chậm trong dầu olive, đậu Hà Lan, cà rốt non và pancetta, sốt Marinière (Ossietra caviar +3g: 300K tối thiểu · thêm 1g: 100K)

MÓN CHÍNH

LE CANARD DU QUANG NAM

Ức vịt nấu chậm, sau đó nướng than, măng tây/ cam/ tỏi đen, khoai parsnip chiên và nghiền, sốt vịt điểm hương vỏ cam

LE BOEUF BLACK ANGUS

Thăn nội bò Black Angus, nấm morel nhồi sốt béchamel, phủ phô mai Comté ủ 24 tháng, khoai tây gratin "Dauphinois", sốt tiêu xanh

TRÁNG MIỆNG

TUYỂN CHỌN TRÁNG MIỆNG CỦA BẾP TRƯỞNG

CHEESE PLATTER

Chọn 3 hoặc 5 loại phô mai, dùng kèm mứt và trái cây sấy

MENU WINE PAIRING

4 ly wine pairing (10cl): 490K

5 ly wine pairing (10cl): 650K

6 ly wine pairing (10cl): 750K

Phí mang rượu bên ngoài vào là 750K/chai

Miễn phí nếu bạn mua 1 chai rượu trong thực đơn của nhà hàng cho mỗi chai mang theo

Giá được tính theo VietNam Dong, đã bao gồm VAT.

Chúng tôi không áp dụng phí phục vụ, tiền tip sẽ được gửi đến nhân viên.

HƯƠNG VỊ PHÁP

TẬN HƯƠNG THEO

PHONG CÁCH PHÁP

Đĩa KẾT HỢP

Đĩa 2 loại phô mai và 2 loại thịt nguội - 450K

Đĩa 3 loại phô mai và 3 loại thịt nguội - 650K

ăn kèm rau củ ngâm chua và bánh mì (D, P, N, G)

PHÔ MAI - 420K

Đĩa 3 loại phô mai nhập khẩu, ăn kèm mứt, trái cây khô và bánh mì (D, N, G)

THỊT NGUỘI - 390K

Đĩa 3 loại thịt nguội nhập khẩu, ăn kèm mứt, trái cây khô và bánh mì (P, N, G)

A LA CARTE

Menu

KHAI VỊ

LES TOMATES DE THANH DONG - 390K

Tuyển chọn cà chua Thanh Đông, gazpacho và sorbet húng quế, lát mỏng jambon Bellota, bột sữa chua và dầu olive (D, P, G)

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE - 490K

Ốc sên Bourgogne, bơ tỏi mùi tây, phục vụ trong vỏ (D)

LES CREVETTES SAUVAGES DE CHAM ISLAND - 550K

Tôm hoang dã Cù Lao Chàm, ướp sống với dầu vani và vỏ chanh, rau thơm và đồ chua Croquettes, bisque, và flambé với Pastis 51 (S, G, D)

L'ESCALOPE DE FOIE GRAS FRANÇAIS - 650K

Gan ngỗng Pháp áp chảo BBQ, crumble đại hoàng, chutney đậu tây, kem tiêu xanh (G, D)

Dị ứng: A: cồn, D: các sản phẩm từ bơ/sữa/trứng, G: Tinh bột, P: Heo, S: Hải sản

Giá được tính theo VietNam Dong, đã bao gồm VAT.

Chúng tôi không áp dụng phí phục vụ, tiền boa sẽ được gửi đến nhân viên.

Menu

VEGAN

3 COURSES : 890K
4 COURSES: 1090K
5 COURSES: 1290K

STARTER

LES TOMATES DE THANH DONG

Thanh Dong tomatoes collection, gazpacho and basil sorbet, yogurt and olive oil foam

PETITS POIS/CAROTTES

Green peas ragout with baby carrots, green pepper crumble

MAIN COURSE

ASPERGES VERTES

Asparagus/orange/black garlic, parsnip chips and puree

MORILLES AU GRATIN

Stuffed morels with béchamel, veiled with 24 months Comte, potato gratin "Dauphinois"

DESSERTS

CHEESE PLATTER

Selection of 3 cheeses, served with jam, honey & dried fruit
or

CHEF'S DESSERT SELECTION

MENU WINE PAIRING

4 glasses wine pairing (10cl): 490K
5 glasses wine pairing (10cl): 650K
6 glasses wine pairing (10cl): 750K

750K corkage fee per bottle, or no fee with 1-for-1 wine purchase from our list

All prices are quoted in thousand VND, and already included VAT.
We do not apply service charge, tips are welcome for our team

La Table
FRENCH RESTAURANT

« La Table, c'est l'endroit de détente et de convivialité par excellence »

-Bernard Loiseau-