

INTERCONTINENTAL BANGKOK
JEAN-MARC BANZO AND ARNAUD DAVIN

Goutorbe-Bouillot, Champagne, Carte d'Or Brut, NV

Terrine froide d'aubergines et poivrons rouges au basilic

Fingers de pissaladières au olives noires de Nyons

Terrine of Provençal vegetables and basil

Fingers of traditional "pissaladiere" with black olives from Nyons

Domaine Weinbach, Pinot Blanc Réserve, 2014

Rouget de roche "façon bécasse" et caillettes de coquillages aux herbes

Tartine de rouilles au safran

Rock mullet stuffed "façon bécasse" with seafood and fresh herbs

Saffron rouille tartine

Domaine Christian Moreau, Chablis, 2014

Raviole d'artichauts et magret de canard fumé

Pignons de pins et mousseline de cocos blancs

Smoked duck breast and artichoke ravioli

Pine nut and navy bean velouté

Domaine Pierre Damoy, Bourgogne Rouge, 2012

Côte et canon d'agneau de lait rôti au thym

Tian de légumes et soufflé à la crème et pétale d'ail

Roasted milk fed lamb rack with thyme

Vegetable tian and cream soufflé and garlic flakes

Château Ormes de Pez, Saint- Estèphe, 2010

Opus incertum de brousse de brebis

Salade mélangée à l'huile d'olive du pays d'Aix-en-Provence et focaccia à la tapenade

Soft sheep cheese

Salad with olive oil from Aix-en-Provence, focaccia bread and black olive tapenade

Gros calisson d'aix

Crème légère à l'Amaretto

Almond calisson from Aix-en-Provence

Light cream of Amaretto

Château Guiraud, Sauternes - Graves, 2008

