

## *L e Voyage / Degustation Menu ~ 79*

### **L'Amuse-bouche**

#### **Canadian Lobster and Sweet& Sour Turnips**

*Rosemary Tuile, Honey Vinaigrette*

#### **Wild mushroom Veloute,**

*Duck Foie Gras Puree with Truffle Oil and Crush Kampot Red Pepper*

#### **Keap Red Mullet in Organic Bread Crust**

*Tamarind Condiments & Black Olives, Turmeric oil*

#### **Roasted Duck Breast,**

*Casserole Vegetables, Spices Duck Jus*

#### **Frozen Chocolate Parfait,**

*Orange / Saffron Marmalade, Grue*

### **Coffee & T ea**

*Mignardises*

**Tous les prix sont indiqués en Dollars, hors taxes.**

*All prices are in USD, subject to 7% service charge and 10% government taxes.*

« *Cooking is like love,  
it should be entered into with abandon, or not at all* »

*Éric Berrigaud*  
Culinary Director



*Les entrées / Appetizers*

|  |           |
|--|-----------|
| <b>L e Saumon</b>  |           |
| <b>Croustillants de Saumon Mariné à la Vanille Bourbon ,</b><br><i>Asperges Vertes, Légumes Croquants, Yaourt à la Coriandre</i> | <b>16</b> |
| <b>Crispy Marinated Salmon with Vanilla Beans Flavours,</b><br><i>Green Asparagus, Crunchy Vegetables, Coriander Yoghurt</i>     |           |
| <b>E scargot de Bourgogne</b>  | <b>21</b> |
| <b>Raviole Ouverte D'escargots et Cèpes,</b><br><i>Émulsion Parfumé aux Lentilles et Lard Fumé.</i>                              |           |
| <b>Snails &amp; Cèps Mushroom in Open Ravioli,</b><br><i>Bacon &amp; Lentil Emulsion</i>   |           |
| <b>L a Crevette</b>  | <b>18</b> |
| <b>Truffe Surprise de Crevette de Rivière,</b><br><i>Beurre Blanc Foisonné</i>   |           |
| <b>Truffle Surprise,</b><br><i>King River Prawn Truffle, Beurre Blanc Emulsion</i>   |           |
| <b>L e Foie gras</b>   |           |
| <b>Foie gras poêlé</b>   | <b>20</b> |
| <i>De Canard accompagné de Confiture de Mangues, Vin à la Fraise, Eclat de Noix de Cajou</i>                                     |           |
| <b>Pan –fried Duck Foie Gras</b><br><i>Accompanied by Mango Marmalade, Strawberry Wine Syrup and Cambodia Cashew Nut</i>         |           |

**Tous les prix sont indiqués en Dollars, hors taxes.**  
*All prices are in USD, subject to 7% service charge and 10% government taxes.*

## *Les soupes / Soups*

### **Les Champignons**

**Velouté de Champignons Sauvages,** 15

*Purée de Foie Gras de canard à l'Huile de Truffe et Poivre Rouge de Kampot Ecrasé*

**Wild mushroom Veloute,**

*Duck Foie Gras Puree with Truffle Oil and Crush Kampot Red Pepper*

### **Le Homard**

**Bisque de Homard "Cappuccino",** 16

*Ravioli de Homard Aromatisé à la Pistache*

**Lobster Bisque" Cappuccino",**

*Lobster Dumpling Flavored with Pistachio*

### **La Citrouille**

**Velouté de Potimarron aux Cacahuètes.** 15

*Noix de Saint Jacques Poêlées,*

**Squash Velouté with Peanuts**

*Pan Fried Japanese Scallops,*

## *Les poissons / Fishes*

**Filet de Rouget dans sa Croute de Pain,** *Condiments de Tamarin et Olive Noires, Huile de curcuma* 32

**Kep Red Mullet in Organic Bread Crust** *Tamarind Condiments & Black Olives, Turmeric oil*

**Cabillaud Breton Rôti et Clams Marinières,** 27

*Haricots Coco au Pistou de Roquette, Beurre Noisette Citronné*

**Roasted Imported Brittany Cod Fish**

*With Clams, White Beans with Rocket Pesto*

**Saumon d'Ecosse Poêle,** 30

*Fricassée de Champignons, Asperges Vertes et Pommes Grenailles Ecume de Vin Jaune*

**Pan Fried Scottish Salmon,**

*Sautéed Mushroom, Asparagus & Potato, "Vin de Paille" Emulsion Sauce*

## *La Pates / Pasta*

**Tagliatelle, Ail frit, piment doux « Jalapeno « Persil, Basilic, Ricotta** 20

*Tagliatelle with Fries Garlic, Jalapeno, Parsley, Basil, Ricotta*

**Tous les prix sont indiqués en Dollars, hors taxes.**

*All prices are in USD, subject to 7% service charge and 10% government taxes.*

## *Les viandes & volailles / Meats & Poultry*

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Filet de Canard Roti</b> , <i>Cocotte de légumes, Jus Corsé aux Epices Douces</i><br><b>Roasted Duck Breast</b> , <i>Casserole Vegetables, Spices Duck Jus</i>  | <b>25</b> |
| <b>Fondant de Bœuf façon Royale</b> , <i>Foie gras &amp; Purée de pomme de Terre, Huile de Truffe</i><br><b>Braised Beef Cheek "Royale" Style</b> , <i>Foie Gras &amp; Potato Purée with Truffle Essence</i>   | <b>35</b> |
| <b>Noisettes d'Agneau farcies a l'Ail Doux</b><br><i>Fèves, Tomates Séchés en Salade, Réduction Vin Rouge du Rhône Alpes</i><br><b>Stuffed lamb Fillet with Garlic</b> ,<br><i>Broad Bean Sun Dried Tomato Salad, Shiraz Red Wine Reduction</i>  | <b>32</b> |
| <b>Côte de Bœuf 60 Jours de Vieillessement grillée- 550 Gr</b><br><i>Légumes Organique Sautés, Pommes de Terre Rôties, Sauce aux Poivres Verts de Kampot</i><br><b>Grilled Rib Eyes Bones on, 60 days Dry Aged - Avg weight 550 Gr</b><br><i>With Bone Marrow, Sautéed Organic vegetables, Roast Potatoes, Kampot Green Pepper Corn Sauce</i>                        | <b>40</b> |
| <b>Filet de Bœuf Australien Façon Mer &amp; Terre....220Gr</b><br><i>Crevettes Tigrées, Purée de Pommes de Terre, Epinards Sautés et Champignons Sauvages, Sauce champignons et Bordelaise</i><br><b>Australian Grass -Fed Beef Tenderloin -220Gr</b><br><i>With Tiger Prawns, Mash Potato, Sautéed Spinach and Wild Mushroom, Mushroom &amp; Bordelaise Sauceta</i> | <b>33</b> |

## *Les desserts / Desserts*

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Le Rêve Fromagé...</b><br><i>Mouhot's Dream Premium Cheese Platter</i>  | <b>22</b> |
| <b>Parfait Glace au Chocolat Noir</b> , <i>Marmelade Orange, Safran, Nougatine Grue</i><br><b>Chocolate Parfait</b> , <i>Orange / Saffron Marmalade Grue</i>             | <b>12</b> |
| <b>Tiramisu</b> « café Organique du Cambodge »<br><b>Expresso Tiramisu</b> « Khmer organic coffee »  | <b>12</b> |
| <b>Millefeuille Mangue, Papaye</b> , <i>Crème de pistache</i><br><b>Millefeuille Mango, Papaya</b> , <i>Pistachio Cream</i>  | <b>10</b> |
| <b>Larme Exotique, Crème de la Passion</b> , <i>Mandarine en Trompe l'œil</i><br><b>Exotic Tear, Passion Fruit Cream</b> , <i>Jelly Mandarine</i>                        | <b>12</b> |
| <b>Home Made Ice-Cream &amp; Sorbet by scoop</b><br><i>Chocolate Crunch, Vanilla Bean</i><br><i>Coffee, Lemon</i><br><i>Mango, Strawberry</i><br><i>Select 3 flavors</i> | <b>4</b>  |

**Tous les prix sont indiqués en Dollars, hors taxes.**  
*All prices are in USD, subject to 7% service charge and 10% government taxes.*

Dishes may contain garlic, onion, dairy, wheat, nut or alcohol  
Kindly check with our service personnel if you have special any dietary restrictions

**Tous les prix sont indiqués en Dollars, hors taxes.**  
*All prices are in USD, subject to 7% service charge and 10% government taxes.*