Commencez Votre Expérience

Biscuit aux Pommes de Terre
Nage aux Huîtres & Palourdes

Tartlette aux Crevettes Rouges
Gazpacho de Melon

Anguille Fumée
Œufs des Brochet et Concombre

Royale aux Petits Pois
Menthe Fraîche

Accords Mets

4 Vins
3000

6 Vins
4000

4 Softs
1900

En Supplément

Huîtres Françaises
250 par pièce - 1400 par demi douzaine

Caviar Oscietre
Blinis et Condiments
3400 / boîte de 30g - 1200 / 10g

Fromages Artisanaux
De Notre Chariot
700

Soufflé
Mangue et Fruit de la Passion
500

All Prices Are In Thai Baht And Subject To 10% Service Charge & 7% VAT

Menu Prestige
4500

Bar de Ligne Français Mariné
Pomelo Rose Thaï et Ponzu au Citron Caviar

ou

Homard de Phuket Fumé
Rhubarbe Française et Bettrave Locale

Crème Brûlée de Foie Gras Français
Ananas de Phuket et Rhum de Chalong Bay

ou

Langoustine d'Atlantique Poêlée
Asperge Française et Riz Soufflé

Saint Pierre de Bretagne à la Vapeur
Palourdes Locales et Fenouil

Fondue de Fromages Suisses
Champignons Sauvages et Spätzle

Canard de Rayong Vieilli aux Algues
Prune Marianne Thaïe et Patate Douce

ou

Wagyu Saitama A3 Grillé
Carotte Ancienne de Chiang Mai et Sauce Bordelaise
+ 1000

Mûres et Cassis
Yaourt Organic et Poivre Rose Thaï

Banane de Phuket
Meringue à la Noix de Coco et Calamansi

Printemps 2023

"Originaire des Alpes suisses, je mets mon héritage culturel au service de mon interprétation de la cuisine française contemporaine. La tradition alpine a toujours consisté à tirer le meilleur parti de ce qui est disponible dans la région. À L'ARÔME BY THE SEA, j'inclus des délices exquis provenant de l'étranger tels que le foie gras français, le caviar Oscietre ou le wagyu japonais, mais je travaille également à la découverte de produits régionaux tels que le homard de Phuket, le canard de Barbarie de Rayong, le poisson pêché localement ou diverses plantes indigènes.

Entouré de ce décor d'île tropicale, je trouve l'inspiration dans le rythme des vagues qui s'échouent sur le rivage"

Executive Chef
Yannick HOLLENSTEIN