

# Dusit Thani

BANGKOK

## Business Set Lunch

February 2010

**Raviole de foie gras, fondue de poireaux et bouillon de volaille crémé**

*Duck liver ravioli, tender leek stew and creamy poultry broth*

Or

**Soufflé de potiron parfumé à la truffe et salade de roquette aux noix**

*Pumpkin soufflé scented with truffle, rocket and walnuts salad*

Or

**Ceviche de loup, vinaigrette aux agrumes corsés au poivre de Séchuan**

*Sea bass ceviche, Sechuan pepper with citrus vinaigrette*

\*\*\*\*\*

**Filets de rougets grillés, tapenade d'olives noires,  
tomates et pommes de terre à la Niçoise, jus de viande et condiment**

*Grilled red mullet, black olive tapenade,  
tomatoes and potatoes cooked a la "Niçoise", meat jus with condiments*

Or

**Dos de cabillaud en demi-sel poêlé, purée de coco blanc,  
poivrons confit, pistou au thym et romarin**

*Seared snow fish lightly salted,  
confit bell pepper with rosemary and thyme pesto*

Or

**Magret de canard rôti, gratin de patates douces et crème de mascarpone,  
jus de gastrique au miel**

*Roasted duck breast, sweet potatoes and mascarpone gratin,  
vinegar and honey reduction*

\*\*\*\*\*

**Mille-feuilles meringué,**

**émincé de mangue à la verveine, sorbet gingembre et citron vert,**

*Crunchy meringue with sliced mango and verbena, ginger and lime sherbet*

Or

**Frangipane d'amande dans un cylindre croustillant,  
sorbet orange et crème légère à la menthe**

*Almond frangipane in a crispy roll with orange sherbet and light mint cream*

Or

**Fruits de saison marinés poêlés aux épices  
glace au pralin et nougatine**

*Seasonal fruit pan fried with spices, praline ice cream with nougatine*

**D | SENS**  
by J & L POURCEL

Menu Découverte  
1.700 Baht\*

**Amuse Bouche**

\*\*\*\*\*

**Ceviche de loup, vinaigrette aux agrumes corsés au poivre de Séchuan**  
*Sea bass ceviche, Sechuan pepper with citrus vinaigrette*

\*\*\*\*\*

**Velouté de brocolis,  
fourme d'Ambert en raviole, émulsion de noix**  
*Brocolis cream soup, blue cheese ravioli and walnuts foam*

\*\*\*\*\*

**Dos de cabillaud en demi-sel poêlé,  
purée de coco blanc, poivrons confit, pistou au thym et romarin**  
*Seared snow fish lightly salted, confit bell pepper with rosemary and thyme pesto*

\*\*\*\*\*

**Pré dessert**

\*\*\*\*\*

*Complicité autour du chocolat Valhrona*  
**Complicity around Valhrona chocolate**

**Mignardises**

\*Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

## MENU VEGETARIAN

### Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

**Pressé de légumes Méditerranéen,  
en croustillant, huile de thym et romarin**

*Vegetables Mediterranean structure in puff pastry, thyme and rosemary oil*

\*\*\*\*\*

**Soufflé de potiron parfumé à la truffe et salade de roquette aux  
noix**

*Pumpkin soufflé scented with truffle, rocket and walnuts salad*

\*\*\*\*\*

**Tomates et pommes de terre à la Niçoise,  
artichauts grillés, tapenade d'olives noires et salades d'herbes**

*Tomatoes and potatoes cooked à la "Niçoise",  
grilled artichoke, black olive tapenade and herbs salad*

\*\*\*\*\*

**Fruits de saison marinés poêlés aux épices  
sorbet gingembre et citron vert,**  
*Seasonal fruit pan fried with spices, ginger and lime sherbet*

### Mignardises

1,200 Baht\*

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax