

Menu "La Signature"

Kip 340,000 Net per Person

Starter

12 escargots au beurre d'herbe

12 Escargots with garlic butter

Or

Foie gras poêlé et ses pommes
flambées au Cognac

*Pan fried Foie gras and blazed apple
with cognac*

Main Course

Tagliatelle crémeuses aux

noix de saint jacques

Creamy tagliatelle with scallops

Or

Bavette servis avec ses frites maison
et sauce au bleu et cèpes

*Beef flank served with homemade
French fries, blue cheese and ceps sauce*

Dessert

assiette de fromages

Cheese plate

Or

Assortiment de
desserts du chef

Chef's dessert assortment

Lao Courses Menu

Kip 140,000 Net per Person

Starter

Saucisse de Luang Prabang

Luang Prabang sausage

Or

Salade de poisson aux herbes (laab)
et riz coolant

Fish salad with herbs and sticky rice

Main Course

Tilapia cuit dans une feuille de bananier
servi avec un riz sauté

Tilapia cooked in banana leaf served with fried rice

Or

Porc au caramel et riz blanc

Caramel pork with white rice

Dessert

Gâteau à la banana , glace vanille
et sauce au chocolat

*Banana cake with vanilla ice cream
and chocolate sauce*

Or

Riz au lait de coco et son caramel au beurre salé

Rice with coconut milk and salted butter caramel

Special Set Menu

Kip 190,000 Net per Person

Starter

Tartare de saumon

Salmon tartar

Or

Petit feuilleté aux escargots et sa salade

Small escargot puff with garlic butter and salad

Main Course

Gnocchi au saumon

Salmon gnocchi with fresh leek

Or

Gigot d'agneau accompagné de ses pommes de
terre vapeur, haricots vert et son jus

*Roasted lamb leg with potatoes, green beans
and lamb jus*

Dessert

Tarte aux poires et amandes

Pear and almond tart

Or

Trilogie de crèmes brulées

Crèmes brulées Trilogy

(Pistachio, Vanilla, Passionfruit)

Extra Espresso Coffee 10,000 kip;

Extra Tea 12,000 kip;

Extra Cappuccino or Latte 15,000 kip

Please note: Payments with Visa or Master Card levy a bank charge of 2.5%,
American Express bank charge 4%

Three Courses Set Lunch Menu

Kip 95,000 Net per Person

Starter/Entrées

Salade niçoise

Niçoise salad

(Anchovies, tomatoes, hard boiled eggs, green beans, parmesan and dressed with olive oil)

Or

Toast tiède de pâté de campagne avec salade

Warm toast country style pate with salad

Main Course/Plats

Quiche jambon fromage

Ham and cheese quiche

Or

Tilapia poêlé et ses aubergines sautées à la sauce aigre douce

Pan fried tilapia with sautéed eggplant and sweet chili sauce

Dessert

Île flottante à la noix de coco

Coconut floating island

(Meringue floating on English cream)

Or

Tarte aux pommes parfumées au rhum

Apple tart flavored with rum

Please note: Payments with Visa or Master Card levy a bank charge of 2.5%,
American Express bank charge 4%