

Dinner Selection



International Cuisine/Cuisine Internationale

Starters/Entrées

Mille-Feuille of Grilled Vegetables, Crispy Baguette & Mozzarella, Confit Cherry Tomatoes (V) <i>Mille-Feuille de Légumes Grillés, Baguette Croustillante, Mozzarella, Tomates-Cerise Confites, Bouquet de Salade (V)</i>	285,000VND
Smoked Duck Breast and Banana Blossom Salad with Soya Dressing, Foie Gras Ice Cream <i>Magret de Canard Fumé Maison et Salade de Fleurs de Bananier, Vinaigrette de Soja, Crème Glacée au Foie Gras.</i>	315,000VND
Seafood & Mushroom Soft Asian Ravioli, Sautéed Prawns with Crispy Vegetables, Tomato Sauce with Pesto & Parmesan Shavings <i>Raviolis de Fruits de Mer et Champignons, Crevettes Sautées, Légumes Frits, Sauce Tomate, Pistou et Copeaux de Parmesan</i>	330,000VND
Beef Carpaccio, Garden Basil, Parmesan & Black Truffle Shavings <i>Carpaccio de Bœuf, Basilic du Jardin, Copeaux de Parmesan et de Truffe Noire</i>	410,000VND
Half - Smoked Jasmine Sea Scallop Carpaccio Marinated with Citrus, Mashed Edamame Beans, Duck Foie Gras Shavings <i>Carpaccio de St Jacques Mariné aux Agrumes et Mi Fumé au Jasmin, Écrasé D' Haricot Edamame, Copeaux de Foie Gras de Canard</i>	535,000VND
La Résidence Trilogy of Duck Foie Gras: • Foie Gras Terrine Marinated with Cognac & Armagnac, Passion Fruit Jelly, Sautéed Red Fruit • Foie Gras Macaroon with Tea Flower Pollen & Provençal Herbs with Foie Gras Ice Cream. • Pan Fried Foie Gras, Green Mango Salad with Nuoc Mam, Balsamic & Ginger Glaze <i>Trilogie de Foie Gras de Canard Façon La Résidence :</i> • <i>Terrine de Foie Gras Marinée au Cognac et Armagnac, Gelée au Fruit de la Passion, Sauté de Fruits Rouges</i> • <i>Macaron au Pollen de Fleur de Thé et Herbes de Provence, Servi avec Sa Glace au Foie Gras</i> • <i>Foie Gras Poêlé, Salade de Mangue Verte au Nuoc Mam, Réduction de Balsamique et de Gingembre</i>	630,000VND

Soups/Soupes

Cream of Pumpkin, Phan Thiet Vanilla & Coconut Cream (V) <i>Crème de Potiron à la Vanille de Phan Thiet et Lait de Coco (V)</i>	200,000VND
French Onion Soup <i>Soupe à l'oignon</i>	230,000VND
Hue Crustacean Bisque, Sautéed Crab Meat, Emulsion of Mandarin Essential Oil, Black Pepper Grissini <i>Bisque de Crustacés, Chair de Crabe Sautée, Émulsion Parfumée à l'Huile Essentielle de Mandarine, Grissini au Poivre Noir</i>	240,000VND

(V): Vegetarian/Végétarien (N): Contains Nuts/Contient des Noix

(P): Contains Pork/Contient du Porc

Prices are all in VND and subject to 10% VAT and 5% service charge
Les Prix sont en VND et sont sujets à une Taxe de 10% ainsi que de 5% pour le service



Main Courses/Plat Principal

Fish/Poisson

Sesame-Crusted Seared Tuna, Roasted Pineapple, Sautéed Asparagus & Cherry Tomatoes, Wasabi Sauce 320,000VND

Mi-Cuit de Thon en Croûte de Sésame, Ananas Rôti, Asperges et Tomates Cerises Sautées, Sauce Wasabi

Pan Fried Sea Bass, Fennel & Sweet Potato Purée, Mixed Salad, Sauce Vierge 510,000VND

Loup de Mer Poêlé, Purée de Fenouil et de Patate Douce, Salade Mixte et Sauce Vierge

Grilled Sapa Trout Crusted with Limnophila, Sautéed Broccoli, Artichoke, Black Rice, Tomato & Olive Salsa 550,000VND

Truite de Sapa Grillée en Croûte de Limnophila, Brocolis Sautés, Artichauts, Riz Noir, Sauce Salsa aux Tomates et Olives

Mekong River Lobster & Sea Scallops with Grilled Asparagus, Seafood Squid Ink Linguine Saffron Sauce 735,000VND

Homard du Mékong & Coquille Saint-Jacques Accompagnées d'Asperges Grillées, Linguine à l'Encre de Seiche, Sauce aux Fruits de la Mer et Safran

Roasted Nha Trang Lobster with Garlic Butter, Sautéed Tagliatelle with Mushrooms

Langouste de Nha Trang Rôtie au Beurre à l'Ail, Tagliatelles Sautées aux Champignons

Small Portion 760,000VND

Large Portion 1,440,000VND

Meat/Viande

Two Ways French Guinea Fowl, Coq au Vin & Truffle Paste, Sautéed Spinach Thyme Jus 450,000VND

Pintade Façon Cuisine Traditionnelle Et Façon Coq Au Vin & Pâte De Truffe, Épinards Sautés au Jus de Tym

Grilled Duck Breast with Sautéed Thyme Potatoes, Caramelized Mango, Crispy Beetroot & Kumquat Sauce 465,000VND

Magret de Canard Grillé, Pommes de Terres Rissolées au thym, Mangue Caramélisée et Sauce au Kumquat.

Roasted Lamb Rack, Shallot Tatin with Balsamic & Thyme Glaze, Ratatouille, Red Wine Sauce 715,000VND

Carré d'Agneau Rôti avec sa Tatin d'Echalotes Caramélisées au Balsamique et au Thym, Ratatouille et Sauce au Vin Rouge

Grilled Beef Tournedos with Sautéed Asparagus and Carrots, Gratin Dauphinois, Morel Mushrooms & Phu Quoc Pepper Sauce 1,000,000VND

Tournedos de Bœuf Grillé, Asperges et Carottes Sautées, Gratin Dauphinois, Morilles et Sauce au Poivre de Phu Quoc

Vegetarian/Végétarien

Mille-Feuille Capsicum & Purple Mashed Potatoes, Grilled Button Mushrooms, Tomato Confit 230,000VND

Mille-Feuille de Poivrons & Purple Purée de Pommes de Terre, Champignons de Paris Grillés et Tomates Confites

Soft Mushroom Risotto with Parmesan Sauce & Truffle Oil (V) 340,000VND

Risotto Moelleux aux Champignons, Sauce au Parmesan et Huile de Truffe (V)

(V): Vegetarian/Végétarien (N): Contains Nuts/Contient des Noix

(P): Contains Pork/Contient du Porc

Prices are all in VND and subject to 10% VAT and 5% service charge
Les Prix sont en VND et sont sujets à une Taxe de 10% ainsi que de 5% pour le service

Vietnamese Cuisine/Cuisine Vietnamienne

Starters/ Entrées

Fresh Spring Rolls with Galangal Marinated Pork, Poached Prawns, Rice Vermicelli & Mixed Herbs with Peanut Sauce (P) 200,000VND

Rouleaux de Printemps au Porc, Crevettes et Galanga, Vermicelles de Riz, Mélange d'Herbes Fraîches, Sauce aux Cacahuètes (P)

Pomelo Salad with Grilled Sun-Dried Squid Marinated with Nuoc Mam, Crispy Prawn Crackers 250,000VND

Salade de Pomelo aux Seiches Grillées Séchées d'un Jour, Marinées au Nuoc Mam, Cracker de Crevettes Croustillant

Hue Appetiser: Morning Glory Salad with Prawns, Banh Cuon, Banh Beo, Banh Ram It & Hue Pan Cake with Nuoc Mam 270,000VND

Apéritif de Hue : Salade de Liserons d'Eau aux Crevettes, Gâteaux salés Vietnamiens Banh Cuon, Banh Beo, Banh Ram, Crêpe de Hue, Sauce Nuoc Mam

Soups/Soupes

Hue, Hanoi, Saigon Vietnam Trio Soup: Chicken & Lotus Soup, Young Bamboo Root & Duck Soup with Fresh Noodle, Sweet & Sour Fish Soup 200,000VND

Trio de Soupe du Vietnam, Hue, Hanoi, Saigon. Soupe de Poulet et Graines de Lotus; Soupe de Canard & Racines de Bambous avec ses Nouilles Fraîches; Soupe de Poisson Aigre-Doux

Fresh Asparagus & Crab Meat Soup 240,000VND

Soupe d'Asperges Fraîches au Crabe

Abalone Spicy Soup with Fresh Noodles 270,000VND

Soupe Épicée à l'abalone Accompagnée de Nouilles Fraîches

Main Courses/Plat Principal

Fish/Poisson

Grilled Red Snapper in Banana Leaf with Sautéed Vegetables, Lotus Rice & Lemongrass Sauce 260,000VND

Vivaneau Rouge grillé et Cuit dans sa Feuille de Bananier, Légumes Sautés, Riz Frit aux Graines de Lotus, Sauce à la Citronnelle

Grilled Squid Marinated with Turmeric, Sautéed Vegetables & Button Mushrooms, Egg Fried Rice 320,000VND

Calamar Grillé et Mariné au Curcuma, Légumes Sautés et Champignons de Paris

Sweet & Sour Prawns with Tamarind Sauce & Coconut Rice in its Shell 320,000VND

Gambas, Sauce Aigre Douce au Tamarin, Riz au Coco Servi dans sa Noix

Mekong River Lobster Tempura with Red Rice & Green Caviar Seaweed Salad, Ginger, Soya Sauce 650,000VND

Homard du Mékong avec la Panure Tempura, Riz Rouge et Salade D'algues Caulerpa Lentillifera, Gingembre Sauce Soja

(V): Vegetarian/Végétarien (N): Contains Nuts/Contient des Noix

(P): Contains Pork/Contient du Porc

Prices are all in VND and subject to 10% VAT and 5% service charge
Les Prix sont en VND et sont sujets à une Taxe de 10% ainsi que de 5% pour le service

Main Courses/Plat Principal

Meat/Viande

Roasted Pork Belly, Sautéed Morning Glory, Steamed Rice in Clay Pot & Lemongrass Sauce 230,000VND
Poitrine de Porc Rôtie, Riz Cuit à la Vapeur en Pot D'argile et Sauce à la Citronnelle

Traditional Pork Nem Lui Served with Vietnamese Salad, Rice Paper & Peanut Sauce 260,000VND
(P) & (N)
Nem Lui Traditionnels au Porc, Servis avec une Salade Vietnamienne, Feuilles de Papier de Riz, Sauce à la Cacahouète.(P) & (N)

Lemongrass-Marinated Chicken with Grilled Smoked Eggplant, Coconut & Spiny Bitter Gourd 360,000VND
Sticky Rice
Poulet Mariné à la Citronnelle, Aubergines Fumées, Riz Gluant au Fruit Gac et Lait de Coco

Roasted Duck Breast with Honey & Ginger Glaze, Sautéed Morning Glory, Caramelized Shallots 410,000VND
and Trio of Sticky Rice, Sesame & Peanut Sauce (N)
Magret de Canard Rôti au Miel et Gingembre, Liserons d' Eau Sautés, Eschalotes Caramélisées et Trio de Riz Gluant, Sauce au Sésame et Cacahouète.(N)

Pan Fried Beef Tenderloin Marinated with Ginger & Spices, Sautéed Vegetables, Fresh Rice 690,000VND
Noodles
Filet de Bœuf Poêlé Mariné au Gingembre et Épices, Légumes Sautés, Vermicelles de Riz Frais

Vegetarian/Végétarien

Vegetable Curry with Local Tubers & Lemongrass, Steamed Rice & Sautéed Bok Choy (V) 185,000VND
Curry de Légumes à la Vietnamienne, Tubercule et Citronnelle, Riz Blanc, Bok Choy Sauté (V)

Sautéed Noodles with Vegetables (V) 185,000VND
Nouilles avec Légumes Sautés (V)

(V): Vegetarian/Végétarien (N): Contains Nuts/Contient des Noix

(P): Contains Pork/Contient du Porc

Prices are all in VND and subject to 10% VAT and 5% service charge
Les Prix sont en VND et sont sujets à une Taxe de 10% ainsi que de 5% pour le service



Degustation Menu | Menu Dégustation

Complemented with a Wine Selection / Accompagné d'une Sélection de Vins

All the dishes in this menu cater for 2 persons
Tous les plats de ce menu sont pour 2 personnes

Amuse Bouche

Soft Seafood Ravioli with Parmesan Sauce
Crispy Vegetables & Shaved Black Truffle
Raviolis aux Fruits de Mer Accompagnés D'une Sauce Parmesan
Légumes Croquants et Copeaux de Truffe Noire

Starters / Entrées

Home-made Smoked Duck Breast Carpaccio, Mesclun & Soya
Carpaccio de Canard Fumé Fait Maison, Salade de Mesclun et Sauce Soja
Les Maitres Vignerons de Saint-Tropez, Cotes de Provence

Seared Sea Scallops with Mashed Celery, Garlic Emulsion,
Sautéed Snow Peas with Cherry Tomatoes, Vanilla Sauce
Saint Jacques Poêlées Accompagnées D'une Purée de Céleri, Émulsion d'Ail
Sauté, Petits Pois, Tomates Cerise et Sauce à la Vanille
Allan Scott, Sauvignon Blanc, New Zealand

Interlude

Lemon Sorbet & Hue Rice Wine
Sorbet au Citron & Vin de Riz de Hué

Main Courses / Plat Principal

Salmon Confit in Olive Oil, Fennel Purée, Watercress Salad with Saffron Sauce
Saumon Confit à l'huile d'olive, Purée de Fenouil, Salade de Cresson et Sauce au Safran
Baron Ph. De Rothschild Mapu, Chardonnay, Chile

Roasted Beef Tenderloin Marinated with Rosemary & Crushed Pepper, Sautéed King Oyster
Mushroom & Raspberry Sauce
Filet de Boeuf Rôti Mariné au Romarin et Croûte de Poivre, Sauté de Pleurotes du Panicaut, Sauce à la
Framboise
Joseph Drouhin L'eforet Bourgogne, Pinot Noir, France

Dessert

Molten Chocolate with Coconut Ice Cream Red Hibiscus Coulis
Fondant au Chocolat Accompagné de sa Glace à la Noix de Coco,
Coulis Rouge D'Hibiscus
Tommasi Prosecco Filodora, Veneto, Italy

Price: 4,840,000VND

Prices are all in VND and subject to 10% VAT and 5% service charge
Les Prix sont en VND et sont sujets à une Taxe de 10% ainsi que de 5% pour le service



Healthy Menu

Starters/Entrées

Variation of Hue Salads: Pomelo Salad , Green Mango Salad, Banana Flower Salad with Crispy Shallots & Nuoc Mam Sauce **185,000VND**
Variation de Salades de Hue: Salade de Pomelo, Salade de Mangue Verte, Salade de Fleur de Bananier Echalottes Croustillantes et Sauce Nuoc Mam
120 Calories

Soup/Soupes

Tomato Soup **160,000VND**
Soupe de Tomate
46 Calories

Main Courses/Plat Principal

Steamed Sea Bass with Broccoli Mash & Tomato, Lemongrass Salsa **290,000VND**
Bar Cuit à la Vapeur, Purée de Brocolis et Tomates, Sauce à la Citronnelle
250 Calories

Spinach Cannelloni with Chanterelles, Porcini Mushroom, Smoked Tomato & Grilled Goat Cheese (V) **350,000VND**
Cannellonis D'épinards aux Chanterelles, Bolets, Tomate Fumée et Fromage de Chèvre Grillé (V)
300 Calories

Roasted Lamb Rack with Celery Mash, Vegetable Ratatouille Red Wine Shallot & Jus Corsé **650,000VND**
Côtelettes D'agneau, Purée de Céleri et Ratatouille, Échalotes au Vin Rouge, Jus Corsé
360 Calories

Dessert

Plain Yogurt/Yaourt Nature **50,000VND**
110 Calories

Fresh Fruits /Fruits Frais **140,000VND**
120 Calories

(V): Vegetarian/Végétarien (N): Contains Nuts/Contient des Noix
(P): Contains Pork/Contient du Porc

Prices are all in VND and subject to 10% VAT and 5% service charge
Les Prix sont en VND et sont sujets à une Taxe de 10% ainsi que de 5% pour le service