



## L'ÉLÉPHANT – เลลเฟอง

NUVO FRENCH – THAI TOUCHES

Art & Cuisine – Reshaping Nuvo French Cuisine with subtle Thai influences, lending a sense of place.

From a background deeply embedded in the artistic world, Chef Oan was drawn to pursue an almost parallel career in the culinary profession. Today, the dining experience at L'éléphant has been meticulously crafted to offer a journey across boundaries, the cuisine an innovative and balanced blend, reflecting Chef's roots.

Chef Oan takes his inspiration from the day to day tapestry of life influencing his latest creations. Each dish, a palette of vibrant colours, artistically arranged on a textural canvas, showcasing carefully chosen ingredients, each one adding a specific dimension. All combining together in a memorable symphony of unique flavour profiles, almost dancing on the diner's palate.

We ensure that every diner experience at L'éléphant will be an unforgettable journey of the senses.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

L'ÉLÉPHANT – เลเลฟอง

NUVO FRENCH – THAI TOUCHES

À LA CARTE

## À LA CARTE

## STARTERS

<b>PÂTÉ</b>	200	<b>CLASSIC ESCARGOTS ( 6 pcs. )</b>	660
Housemade Chicken Liver Pâté ( Mousse ) มูสตับไก่ปรุงรส เนื้อเนียน		French Snails in Garlic Parsley Butter หอยทากฝรั่งเศสอบเนยกระเทียมพาสเลย์ สไลด์คลาสสิกแคว้นเบอร์กันดี	
<b>FOIE GRAS ( 70 g. )</b>	950	<b>STEAK TARTARE ( 120 g. )</b>	595
Pan-Seared Foie Gras   Red Onion Chutney   Apple Longan Balsamic Reduction ฟัวกราส์ย่าง ชัทนีย์หัวหอมแดง ซอสแอปเปิ้ลลำไยบัลซามิก		Raw Thai-French Charolais Beef   Free Range Egg Yolk   Housemade Pickled Cucumber   Anchovy สเต็กตาร์ตาร์ – ยาน้ำสดในสด สายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ หั่นเต๋า พร้อมเครื่องเคียงยำและไข่แดงดิบ	
<b>CAVIAR</b>	500	<b>BONE MARROW</b>	420
Inthanon Caviar   Pudding Rice   Peanut   Passion Fruit   Egg อินทนนท์ คาเวียร์ มูสไข่ ถั่วลายเสือ เจลลี่เสาวรส		Roasted Beef Bone Marrow   Onion Confit ไขกระดูกวัว สายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ปรุงรส อบสมุนไพร เคล้าเกล็ดขนมปังกรอบ หอมใหญ่กึ่งพีค	
<b>HOUSEMADE FJORD TROUT GRAVLAX</b>	470	<b>BEEF BRIOCHE ( 3 pcs. )</b> 	320
Dill Marinaded Fjord Trout   Leek   Shallot Horseradish Cream Sauce ปลาพอร์ดเทรอต ผักชีลาว ซอสชาล็ดฮอร์สราดิช		Slow Cooked Beef Chocolate Sauce   Bacon   Truffle   Brioche เนื้อวัวตุ๋นซ็อกโกแลต เบคอน ทรัฟเฟิล บริยอช	
<b>TUNA or LAMB BRIK</b>	320 / 395	<b>CHICKEN COCONUT</b>	345
Marinated Tuna or Lamb   Egg   Filo Puff Pastry ทูน่า หรือ แกะ ห่อในแป้งฟิลโร ทอดกรอบ		Chom Thong Chicken Confit   Broccoli   Coconut Beurre Blanc ไก่ภูเขาจากจอมทอง กงพีค ซอสเนยไวน์ขาวมะพร้าว	
<b>FROG LEG ( 3 pcs. )</b> 	325		
Seared Chiang Mai Frog Legs   Ratatouille ขาอู๋ยกบย่าง ฟาร์มออร์แกนิก เคียงผักอบราดาดูย			

## SOUPS

<b>TRUFFLE CREAM SOUP</b>	680
Truffle Cream Soup in Puff Pastry ( 20 mins. ) ซูปครีมทรัฟเฟิล เนื้อเนียน กลิ่นหอมอวล ในแป้งฟิวบกรอบ	
<b>CLASSIC FRENCH ONION SOUP</b> 	480
Double Beef Broth   Caramelized Onion   Comté Cheese ซูปหัวหอมสไลด์ฝรั่งเศส อบพร้อมชีสกอมเต้ หอม ๆ	
<b>CRAB BISQUE</b> 	590
Phuket Blue Crab Bisque   Garlic Brioche   Rouille ซูปปูม้าภูเก็ตครีมข้น เนื้อหอมหวาน รสนุ่มละมุนลิ้น	

## SALADS

<b>GRILLED COS SALAD</b>	300
Grilled Cos Salad   Egg   Mix Berry   Bacon Caesar Cream Dressing ผักคอสย่าง เคล้าน้ำสลัดซีซาร์	
<b>BROCCOLINI DUCK SALAD</b> 	300
Smoked Duck Breast   Broccolini   Goat Cheese   Walnut & Balsamic Vinaigrette อกเป็ดรมควัน บล๊อคคอลลีน วอลนัท น้ำสลัดบัลซามิก	
<b>GREEN GARDEN SALAD</b> 	450
Fancy Organic Tomato   Ham   Burrata Cheese   Honey Dijon Mustard Vinaigrette สลัดมะเขือเทศ แฮม บูรราตาชีส น้ำสลัดฮันนี่ดีจอนมัสตาร์ด	

  L'éléphant's Recommendations

# À LA CARTE

## MAINS

### CATCH OF THE DAY

Seasonal Fish

ปลาประจำวัน สอดตามกับทีมงานของร้าน

Market price  
Please ask our staff

### SNOW FISH

Snow Fish | Spinach | Clam Chowder

ปลาหิมะจี เนื้อขาวนวล เคียงซอสครีมมีหอยลาย

800

### RABBIT

Slow Roasted Rabbit Leg | Ratatouille | Masala Honey Dijon Mustard Sauce

น่องกระต่ายปรุงรสอบ ซอสอันนี่ดีจิงมีสตาร์ด หอมเครื่องเทศ

1,290

### CHICKEN FOIE GRAS

Nakhon Ratchasima Chicken Breast | French Foie Gras | River Prawn Kampot Pepper Sauce

อกไก่จากนครราชสีมา ม้วนฟัวกราส์ ซอสกุ้งแม่น้ำพริกไทยกัมปอด

800

### DUCK LEG

Duck Leg Confit | Potato | Coffee Orange Sauce

น่องเป็ด กงฟิตในน้ำมัน ตุ่นไฟอ่อน อย่างหนึ่งกรอบ

630

### BABY NZ LAMB RACK ( 4 cutlets )

Grill-Roasted Baby NZ Lamb Rack | Vegetables | Rosemary Red Wine Sauce

ซี่โครงลูกแกะนิวซีแลนด์ย่าง ผักลั้มผักชีเยียม

1,480

### WAGYU A5 ( 120 g. )

100% Kagoshima A5 Wagyu Sirloin Steak

สุดยอดสเต็กอะโงะชิมะ วากิว A5 ย่างไฟอ่อน ซอสไวน์แดง

1,480

### TOURNEDOS ROSSINI ( 220 g. )

Thai-French Beef Charolais Tenderloin | Bacon | Foie Gras | Porcini Cream Sauce

เนื้อสันในวัวสายพันธุ์ไทยชาร์โรเลส์ ฟัวกราส์ เบคอน ซอสพอร์ซินีครีมเห็ด

1,680

### BEEF & BLUE ( 150 g. )

Roasted Thai-French Beef Charolais Tenderloin | Blue Cheese Sauce | Fettuccine

เนื้อสันในปรุงรส ซอสบลูชีส

890

### GRILLED TONGUE

Grilled Thai-French Charolais Beef Tongue | Khao Yai Red Wine Peppercorn Sauce

ลิ้นวัวสายพันธุ์ไทยชาร์โรเลส์ ย่าง ซอสพริกไทยไวน์แดง

590

### BŒUF BOURGUIGNON

Slow-cooked Thai French Charolais Beef | Red Wine Sauce

แก้มวัวสายพันธุ์ไทยชาร์โรเลส์ ตุ่นไวน์แดง

590

### SQUID & INK

Poached Squid | Spaghetti Spicy White Wine Ink Sauce

หมึกกล้วย สปาเก็ตตี้ผัดซอสหมึกดำ รสจัดจ้าน

650

### ANGEL HAIR CRAB

Angel Hair | Jumbo Lump Crab | Spicy White Wine

พาสต้าแองเจิ้ลแฮร์ เนื้อปูก้อนเน้น ๆ ผัดซอสไวน์ขาวพริกแห้ง

675

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

## À LA CARTE

## VEGETARIAN OPTIONS

## PEAR CAMEMBERT 320

Roasted Pear | Camembert | Walnuts | Wild Honey  
ลูกแพร์อบชีสคาม็องแบร์ร่อน ๆ พร้อมวอลนัท น้ำผึ้งป่า

## ROCKET SALAD 320

Rocket Salad | Honey Dijon Mustard Vinaigrette  
ร็อกเก็ตสลัด เคล้าอันนี่ ดิฌงม์สตาร์ด

AUBERGINE PARMIGIANA  350

Eggplant | Breadcrumbs | Arrabbiata Sauce | Cheese  
มะเขือม่วงออร์แกนิก อบสามชีส เคล้าซอสมะเขือเทศรสเผ็ด

## FETTUCINE TRUFFLE 495

Fettuccine | Mushroom | Truffle Cream Sauce  
เฟ็ตตูชินีพาสต้าเส้นแบน ฉ่ำซอสครีมทรัฟเฟิล หอมฟุ้ง

## ADDITIONAL SIDE DISHES

## MUSHROOM 220

Ratatouille-Stuffed Portobello Mushroom  
ราตาตูย สอดไส้เห็ดพอร์โตเบลโล อบหอม ๆ

## SPINACH 220

Spinach Au Gratin  
ผักโขมอบสามชีส

## POTATO 220

Please ask our staff  
มันฝรั่งประจำวัน

## BRIOCHE 220

House Brioche  
บริยอช

## CHEESES

Selection of Local Artisan,  
French and Swiss Cheeses

Selection of three 300

Selection of five 450

## LOCAL CHEESE

Daily Selection  
ชีสที่คัดสรร จากท้องถิ่น

## PETIT BLANC | DOFANN | SANSAI

Goat Cheese | Soft  
ชีสนมแพะ โดฟาน สันทราย

## REBLOCHON CHEESE | AU LAIT CRU

Cow Cheese | Soft  
เลอบูซงชีส จากฝรั่งเศส

## CAMEMBERT | LE BONCHOIX AOP

Cow Cheese | Soft  
ชีสคาม็องแบร์ จากนอร์ม็องดี

## ROQUEFORT | PAPILLON NOIR

Sheep Blue Cheese | Soft  
ชีสร็อกฟอร์ นมแกะ จากฝรั่งเศส

## GRUYÈRE CHEESE | SWITZERLAND

Cow Cheese | Semi-Hard  
ชีสกรุยแยร์ จากสวิดเซอร์แลนด์

## DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE  280

Chocolate Mousse  
ช็อกโกแลตมูสเนื้อเนียน

## LOCAL CAPSICUM CHOCOLATE 320

Mousse | Ice Cream | Sorbet | Crumble  
ช็อกโกแลต พริกหลากสายพันธุ์ เกษตรกรชาวเชียงใหม่

## CRÈME BRÛLÉE 220

Brown Rice Green Tea Crème Brûlée  
แครมบริวว์เล่ข้าวคั่ว ชาเขียวญี่ปุ่น เนื้อเนียน

## ÎLES FLOTTANTES 320



Ice Cream | Crème Anglaise | French Meringue |  
Orange Sauce | Wild Honey | Almond  
อิลฟัวตง ไอศกรีม ครีมวานิลลา เมอร์แรงค์  
ซอสส้ม น้ำผึ้งป่า อัลมอนด์

## POIRE À LA BEAUJOLAISE 320

Spice Poached Pear in Red Wine | Mascarpone  
ลูกแพร์ตุ๋นไวน์แดง เมนูซนมหวานสุดคลาสสิก  
เคียงมาสคาร์โปนครีม

## HOUSEMADE ICE CREAM | SORBET 120

Seasonal Ice Cream  
ไอศกรีมแฮัทเมด ตามฤดูกาล

  L'éléphant's Recommendations