LEISURELY AT LUNCH

Indulge in a delightful weekend lunch at L’éléphant.

At L’éléphant, weekend lunch is indeed always packed full of senses and flavours. Savour the delightful harmony of our warm embrace through great cuisine, enjoyed with good company and lively conversation.

Weaving relaxed memories with each shared moment amongst family and friends.

This Menu should be enjoyed by the whole table.

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

LELEPHANTCHIANGMAI.COM

TEL. 097 970 8947

L'éléphant

LEISURELY AT LUNCH

3 Courses - 680

4 Courses - 980

Chef Oan Pathapee

LES ENTRÉES

前菜 · 味觉与时令的交响曲

HOUSE-MADE CHICKEN LIVER PÂTÉ
Chicken Liver Pâté | House-Made Pickles
ปาเต้ตับไก่โฮมเมด | ผักดองสูตรเฉพาะของร้าน
自制鸡肝酱 | 本店自制腌菜

or

BEEF CARPACCIO
Thai-French Charolais Beef Tenderloin |
Capers | Lemon | Grana Padano
เนื้อสันในวัวลูกผสมไทย–ชาร์โรเลส์สไลซ์บาง |
เคเปอร์ | เลมอน | ชีสกรานาปาดาโน
泰法夏洛莱杂交牛里脊薄片 | 酸豆 | 柠檬 | 格拉纳帕达诺奶酪

or

GOLDEN SNAPPER GRAVLAX
Wild-Caught Golden Snapper from Pattani |
White Wine & Mustard Cure | Wasabi–Horseradish
ปลาอังเกยจากธรรมชาติ จังหวัดปัตตานี
หมักด้วยไวน์ขาวและมัสตาร์ด | ครีมวาซาบิและฮอร์สแรดิช
泰国北大年府野生海鱼 | 白葡萄酒与芥末腌制 | 山葵辣根奶油酱

or

GRILLED FROG LEGS
Chiang Mai Frog Legs |
Seasonal Highland Vegetable Ratatouille |
Lemon – Butter White Wine Sauce | Capers
ขากบจากห้วยฮ่องไคร้ เชียงใหม่ | ราตาตูยผักเมืองหนาวตาม
ฤดูกาล | ซอสไวน์ขาว เนยและเลมอน | เคเปอร์
清迈烤蛙腿 | 时令高山蔬菜杂烩 | 柠檬黄油白葡萄酒酱 | 酸豆

LES SOUPES - LES SALADES

花园鲜蔬 · 清新缤纷 - 暖心汤品 · 温暖味蕾

CHICKEN SALAD
Roasted Klong Phai Chicken Breast | Seasonal Mixed
Greens | Pesto | Balsamic Vinaigrette
อกไก่อบ จากฟาร์มคลองไผ่ | ผักสลัดรวมใบอ่อน |
เพสโต้ | น้ำสลัดบัลซามิก
烤制空派农场鸡胸肉 | 时令混合嫩叶蔬菜 |
罗勒青酱 | 意大利黑醋油醋汁

or

ROASTED & SMOKED PUMPKIN SOUP
Grilled Prawns | Lardons | Croutons |
Pesto Oil | Roasted & Smoked Pumpkin Cream
กุ้งขาวย่าง ลาร์ดอน ขนมปังกรอบ
น้ำมันเพสโต้ ซุปครีมฟักทองรมควัน
烤制烟熏南瓜浓汤 | 香烤鲜虾 | 法式培根丁 |
香脆面包丁 | 罗勒青酱油

or

VEAL CONSOMMÉ
72-Hour Veal Consommé | Heering Cherry Liqueur |
Beef Cheeks | Pickled Carrot, Beetroot & Daikon
ซุปใสลูกวัวเคี่ยว 72 ชั่วโมง | เหล้าลิเคียวร์เชอร์รี่ Heering |
แก้มวัว | แครอท บีทรูท และหัวไชเท้าดอง
72小时慢熬小牛肉清汤 | Heering樱桃利口酒 |
牛脸颊肉 | 腌胡萝卜、甜菜根与白萝卜

LES PLATS PRINCIPAUX

每一口，都是家的味道

SEABASS
Pan-Seared Songkhla Seabass | Seasonal Vegetables |
Lemon, Butter & White Wine Sauce
ปลากะพงขาวจากสงขลาย่างกระทะ |
ผักตามฤดูกาล | ซอสเนย เลมอน และไวน์ขาว
香煎泰国宋卡海鲈鱼 | 时令蔬菜 | 柠檬黄油白葡萄酒酱

or

CHICKEN ROULADE
Mushroom-Stuffed Klong Phai Chicken Breast |
Morel Mushroom Cream Sauce
อกไก่จากคลองไผ่ ม้วนกับเห็ด ซอสครีมเห็ดโมเรล
空派农场蘑菇馅鸡胸肉卷 | 羊肚菌奶油酱

or

OX TONGUE STEW
Slow-cooked Thai French Charolais Beef Tongue |
Red Wine Sauce
ลิ้นวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ตุ๋นไวน์แดง
慢炖泰法夏洛莱杂交牛舌 | 红酒酱

.

LES DESSERTS MAISON
HOME DESSERTS

Tempting Treats
ความสุขส่งท้าย มื้ออร่อย
甜蜜诱惑 · 为美好的一餐画上句点