



L'ÉLÉPHANT – เลเลฟอง

NUVO FRENCH – THAI TOUCHES

“ ปรุงฝรั่ง - เสน่ห์ไทย ”

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.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

WELCOME TO
L'ÉLÉPHANT
เลเลฟอง
Art & Cuisine

TASTING JOURNEY
“Impressions of Rain”
8 Courses - 2,680

We kindly request pre-booking of
our Tasting Menu at least one day in advance.
This menu should be enjoyed by the whole table.
The latest seating time for our Tasting Menu is 8 pm.

“Impressions of Rain”

8 Courses - 2,680

Warm Welcome

ฝนเริ่มโปรย กลิ่นขนมปังอบใหม่

HOME BUTTER & BREAD

Classic House Baguette |

Seasonal Savory Butter

ขนมปังบาแกต อบร้อน

เสิร์ฟพร้อมเนยปรุงรสสูตรเฉพาะของทางร้าน

Prelude

ความกลมกล่อมของ ถั่วฝัสดู

OX TONGUE STEW

Slow-cooked Thai-French Charolais Beef

Tongue | Chicken Liver Mousse |

Tamarind Jelly | Pickles

มุสตันไก่ ลิ้นวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ตุ่นไวน์แดง

1st Movement: รูป - Sight

ภาพสะท้อนในห้องทะเล

OYSTER

Fresh Oyster | Smoked Cream |

Shallot Mignonette

หอยนางรม ซอสครีมขาวหอยนางรม

หอมแดงหมัก

2nd Movement: รส - Taste

หนักแน่น อ่อนโยน กลมกล่อม

CONSOMMÉ

Smoked Fish Broth |

Green Pea | Fish Tartare

ซุปลูปลาจับธรรมชาติ ถั่วลิ้นเตา ปลาอาหาร

3rd Movement: กลิ่น - Scent

กลิ่นของป่าหลังฝน

CHICKEN COCONUT

Chicken Croquette | Broccoli |

Orange Carrot | Coconut Lemongrass

Galangal Beurre Blanc |

Lamphun Black Garlic

ไก่ บร็อคโคลี่ ส้มแครอท

กระเทียมดำ ซอสชา มะพร้าว

Interlude

พักชั่วคราว

PALATE CLEANSER

Seasonal Fruit Sorbet |

Avocado | Beetroot | Balsamic

พักเพลีนระหว่างมือ ซอร์เบตผลไม้ อโวคาโด บีทรูท

4th Movement: ฟัน - Rain Itself

สายฝนบนลานน้ำ กลิ่นควันจากเตาถ่าน

RIVER PRAWN

Char-grilled River Prawn | Capsicum |

Gochujang Aioli | Tomato Squid Ink

กุ้งแม่น้ำย่าง ซอสมะเขือเทศ ดีปลาลมิก

Pre-Main

รสก่อนจานหลัก

PORK

Roasted Tomato Wild Boar Rack |

Pineapple | Chocolate Chilli Red Wine Sauce

ซี่โครงหมูดำ สับปะรด ช็อกโกแลต พริก ไวน์แดง

Main Course Selection

บทสนทนา บนจานอาหาร

DUCK

14-Day Dry-aged Ranong Duck Breast |

Beetroot | Coffee Orange Red Wine Sauce

อกเป็ดจากระนอง บีทรูท ซอสกาแฟส้มไวน์แดง

or

LAMB

Grill-roasted Gundagai Lamb Rack | Spinach |

Masala Honey Dijon Mustard Sauce

ซี่โครงลูกแกะอบ ผักโขม ซอสมัสตาร์ดมาซาลา

or

BEEF Supplement 980

Wagyu Beef | Veal Red Wine Jus

เนื้อวากิวย่างไฟ ซอสลูกวัวไวน์แดง

Final Note: สายฝน ความทรงจำ

นุ่ม หอม ละลาย

MUSHROOM

Chocolate & Vanilla Mushroom

เชมิเฟรตโดเห็ด ช็อกโกแลต วานิลลา

L'ÉLÉPHANT - เลเลฟอง
NUVO FRENCH – THAI TOUCHES
À LA CARTE



PLEASE SCAN
FOR OUR MENU
请扫描 我们的菜单

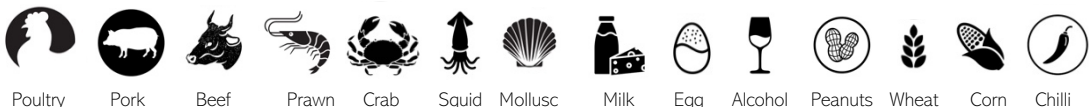
STARTERS

A Symphony to Starters
เพลงดีเพลินกับจานอาหาร เริ่มต้น

FOIE GRAS (70 g.) 	950
Pan-Seared Foie Gras Red Onion Chutney Apple Longan Balsamic Reduction ฟัวกราส์ย่าง ขั้วหนึ่ยหัวหอมแดง ซอสแอปเปิ้ลลำไยบัวขามิก รีดักชั่น	
PÂTÉ 	200
Housemade Chicken Liver Mousse (Pâté) มูสดับไก่ปรงรส เนื้อเนียน	
SCALLOP CARPACCIO  	600
Hokkaido Hotate Truffle Cream หอยเชลล์สไลด์สด ปรงรส ซอสทรัฟเฟิลครีม	
FROG ON THE ROCK (3 pcs.)  	325
Fried Frog Legs Garlic Peppercorns Lemon White Wine ขาอู๋ยกบย่างกระเทียม พริกไทย เลมอน ไวน์ขาว	
CLASSIC ESCARGOTS (6 pcs.) 	660
French Snails in Garlic Parsley Butter Sauce หอยทากฝรั่งเศส อบเนยกระเทียมพาสเลย์ สไลด์คลาสสิก แคว้นเบอร์กันดี	
THAI WAGYU CARPACCIO  	475
Thai Wagyu Tenderloin Truffle Cream ไทยวากิวสไลด์สด ปรงรส ซอสทรัฟเฟิลครีม	
STEAK TARTARE (120 g.) 	595
Raw Thai-French Charolais Beef Egg Yolk Housemade Pickled Cucumber Anchovy สเต็กตาร์ตาร์ - ยานื้อสันในสด สายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ หั่นเต๋า พร้อมเครื่องเคียงยำและไข่แดงดิบ	
BONE MARROW 	420
Roasted Thai-French Charolais Beef Marrow Onion Confit ไขกระดูกวัว สายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ปรงรส อบสมุนไพร เคล้าเกล็ดขนมปังกรอบ หอมใหญ่กึ่งปิ้ง	
BEEF BRIOCHE (3 pcs.)   	320
Slow-cooked Beef Chocolate Sauce Bacon Truffle Brioche เนื้อวัวตุ๋นซ็อกโกแลต เบคอน ทรัฟเฟิล บริยอช	
SPINACH 	220
Spinach Au Gratin ผักโขมอบสามชีส	

 L'éléphant's Recommendations

 Nuvo French – Thai Touches



All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.
ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

SALADS

Garden Delights - Fresh and Vibrant
จานสลัด เพื่อสุขภาพ

- GRAVLAX LEEK SALAD



470
- Dill Marinated Fjord Trout | Grilled Leek | Horseradish Cream

ปลาพยอร์ดเทราต์สด หมักไวน์ขาว สไลด์บาง ต้มกระเทียมย่าง สลัดใบอ่อน
- CAESAR PRAWN SALAD



450
- Grilled Prawns | Caesar Salad

กุ้งขาวย่าง สลัดใบกรอบ เคล้าน้ำสลัดชีซ่าร์
- GREEN GARDEN SALAD



450
- Fancy Organic Tomato | Ham | Burrata Cheese | Honey Dijon Mustard Vinaigrette

สลัดมะเขือเทศ แฮม บูราตาชีส น้ำสลัดอันนีดีจองมัสตาร์ด

SOUPS

Soup for the Soul
อบอุ่นกับซุปรของเรา

- TRUFFLE CREAM SOUP



680
- Truffle Cream Soup in Puff Pastry (20 mins.)

ซุปรครีมทรัฟเฟิลเนื้อเนียน กลิ่นหอมอวลในแป้งพัฟอบกรอบ
- CLASSIC FRENCH ONION SOUP



480
- Double Beef Broth | Caramelized Onion | Comté Cheese

ซุปรหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส อบพร้อมชีสคอมเต้ หอม ๆ
- RIVER PRAWN BISQUE

495
- River Prawn Cream Soup | Grilled River Prawn

ซุปรกุ้งแม่น้ำครีมข้นหอมๆ กุ้งแม่น้ำย่าง
- RANONG BLUE CRAB BISQUE



620
- Ranong Blue Crab Bisque | Jumbo Lump Crab Meat | Crab Cake

ซุปรปูม้าจากกระดองครีมข้น เนื้อกรรเชียงปู เค้กปู



L'éléphant's Recommendations



Nuvo French – Thai Touches



Poultry



Pork



Beef



Prawn



Crab



Squid



Mollusc



Milk



Egg



Alcohol



Peanuts



Wheat



Corn



Chilli

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.
ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

MAINS

Every Bite Brings You Back Home

ให้ทุกคำ พาคุณกลับบ้าน

CATCH OF THE DAY

Seasonal Fish

ปลาอร่อยประจำวัน สอดถามกับทีมงานของร้าน

Price by weight
Please ask our staff.

SNOW FISH



Snow Fish I Spinach I Hoary Basil Seed I Ginger Clam Chowder Sauce

ปลาหิมะจี เนื้อขาวนวล เคียงซอสครีมขิงหอยลาย เม็ดแมงลัก

800

CHICKEN FOIE GRAS



Nakhon Ratchasima Chicken Breast I

French Foie Gras I Seasonal Vegetables I River Prawn Kampot Pepper Sauce

อกไก่เลี้ยงธรรมชาติ จากนครราชสีมา ม้วนฟัวกราส์ ซอสกุ้งแม่น้ำพริกไทยกัมปอด

800

BABY NZ LAMB RACK (4 cutlets)

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

ซี่โครงลูกแกะนิวซีแลนด์ย่าง ผักต้มผัดเยยม

1,480

WAGYU A5 (120 g.)

100% Kagoshima A5 Wagyu Sirloin Steak

สุดยอดสเต็กคะโงะชิมะ วากิว ย่างไฟอ่อน ซอสไวน์แดง

1,480

TOURNEDOS ROSSINI (220 g.)



Thai-French Charolais Beef Tenderloin I Foie Gras I Mushroom Cream Sauce

เนื้อสันในวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ฟัวกราส์ ซอสครีมเห็ด

1,680

BEEF STROGANOFF

Beef I Paprika I Mushroom Cream Sauce I Fettuccine

เนื้อสันในวัว หั่นชิ้น ประรสปาปริกา ครีมเห็ด เส้นเฟตตูชินี

495

CROCKPOTS

Our Comfort Classic Crockpots

ของอุ่นไวใจเรา

OX TONGUE STEW



Slow-cooked Thai-French Charolais Beef Tongue I Red Wine Sauce

ลิ้นวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ต้มไวน์แดง อาหารพื้นเมืองสูตรดั้งเดิม ของแคว้นเบอร์กันดี

590

BOEUF BOURGUIGNON



Slow-cooked Thai-French Charolais Beef Cheek I Red Wine Sauce

แก้มวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ต้มไวน์แดง อาหารพื้นเมืองสูตรดั้งเดิม ของแคว้นเบอร์กันดี

590

DUCK LEG

Duck Leg Confit I Potato I Coffee Orange Sauce

น่องเป็ด กงฟิตในน้ำมัน ต้มไฟอ่อน ย่างหนึ่งกรอบ

630

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

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

PASTAS

Pasta Lover

เมนูพาสต้า ใดๆ ก็รัก

ANGEL HAIR CRAB  	675
Angel Hair Jumbo Lump Crab Spicy White Wine พาสต้าแองเจิลแฮร์ เนื้อปูก้อนเน้น ๆ ผัดซอสไวน์ขาวพริกแห้ง	
SQUID & INK    	650
Poached Squid Spaghetti Spicy White Wine Ink Sauce หมึกกกล้วย สเปกเกตตี้ผัดซอสหมึกดำ รสจัดจ้าน	
BEEF & BLUE (150 g.)   	890
Fettuccine Blue Cheese Sauce Roasted Thai-French Beef Charolais Tenderloin เนื้อสันในปรุงรส ซอสบลูชีส	

VEGETARIAN

Veggie's Haven

เมนูมังสวิรัต สำหรับคนรักผัก

PEAR CAMEMBERT	320
Roasted Pear Camembert Walnuts Wild Honey ลูกแพร์อบชีสคาม็องแบร์ร้อน ๆ พร้อมวอลนัท น้ำผึ้งป่า	
ROCKET SALAD	320
Rocket Salad Honey Dijon Mustard Vinaigrette ร็อกเก็ตสลัด เคล้าซันนี่ ดิงมัสตาร์ด	
AUBERGINE PARMIGIANA   	350
Eggplant Breadcrumbs Arrabbiata Sauce Cheese มะเขือม่วงออร์แกนิก อบสามชีส เคล้าซอสมะเขือเทศรสเผ็ด	
FETTUCCHINE TRUFFLE 	495
Fettuccine Mushroom Truffle Cream Sauce เฟตตุดชีนีพาสต้าเส้นแบน ฉ่ำซอสครีมทรัฟเฟิล หอมฟุ้ง	

CHEESES

Selection of Local Artisan, French and Swiss Cheeses

ชีสที่คัดสรร หลากรส สอบถามกับทีมงานของร้าน

Daily Selection of Cheese	120 / pc
---------------------------	----------

HOME DESSERTS

Tempting Treats. Please ask our staff.

ความสุขสงท้าย มีออร์อย สอบถามกับทีมงานของร้าน

L'ÉLÉPHANT - เอลิเลฟอง
NUVO FRENCH – THAI TOUCHES
DRINK

L'ÉLÉPHANT DRINKS

APERITIFS

Campari Bitter Aperitif, Lombardy, Italy 60 ml.	320
Dark Rum - Captain Morgan's Original Spiced Caribbean Gold Rum, Puerto Rico 60 ml.	320
Dark Rum - Bacardi Extra Rare Gold Rum 10 yrs. 60 ml.	320
Gin Tonic - Bombay Sapphire London Dry Gin, England 60 ml.	320
Pastis - Prado Pastis de Marseille, France 30 ml.	180
Tequila - Sierra Tequila Silver 30 ml.	280
Vodka - Grey Goose Original Vodka, France 30 ml.	280
White Rum - Bacardi Carta Blanca Superior White Rum, Puerto Rico 60 ml.	280

THAI CRAFT BEERS

Chiang Mai Beer Red Truck I Red Ale 5% 330 ml.	165
M32 Hoppy Passion Fruit Witbier 4.7% 490 ml.	220
M32 Hoppy Pale Lager 5% 490 ml.	220
The Brewing Project Whale Pale Ale 5.2% 330ml	250

OTHER BEERS

Lao Beer Black 6% 330 ml.	220
Lao Beer Lager 5% 330 ml.	190
Singha Beer 5% 320 ml.	150

DE LANN COCKTAILS

Kasalong - Malibu I Bombay Sapphire Gin I Kasalong Flowers I Osmanthus I Coconut I Cacao	380
Sala Mont - Grey Goose Vodka I Kaffir Lime I Chilli I Ma Khwean I Magnolia	360
Hug Mao - White Rum I Lime I Mint I Lychee I Mango I Beetroot	315

COCKTAILS

Espresso Martini	495
Margarita	315
Mojito	315
Screwdriver	315
Tequila Sunrise	315

DIGESTIFS

Amaretto - Berta Amaretto di Mombaruzzo, Piedmont, Italy 30 ml.	280
Armagnac - Chabot X.O. Superior Armagnac, France 30 ml.	390
Armagnac - Chabot V.S.O.P. Deluxe Armagnac, France 30 ml.	335
Cognac - Hennessy Privilege V.S.O.P. Cognac, France 30 ml.	325
Grappa - Gaja Ca'Marcanda Grappa di Promis 30 ml.	250
Irish Cream - Baileys the Original Irish Cream Liqueur, Ireland 30 ml.	225
Single Malt - Glenfiddich 12-Year-Old Single Malt Scotch Whisky, Speyside, Scotland 30 ml.	280
Whiskey - Hibiki Japanese Harmony, Japan Whisky 30 ml. (7,000 / btl.)	350
Whiskey - Yamazaki Distillery 12-Year-Old Single Malt, Japan Whisky 30 ml.	590
Whiskey - Jameson Blended Irish Whiskey, County Cork, Ireland 30 ml.	230
Whiskey - Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey, USA 30 ml.	230
Whiskey - Black Label Johnnie Walker 12-Year-Old Blended Scotch Whisky, Scotland 30 ml.	185
Whiskey - Swing Johnnie Walker Blended Scotch Whisky, Scotland 30 ml.	200
Liqueur - Grand Marnier Cordon Rouge Original Liqueur, France 30 ml.	220
Liqueur - Cointreau Liqueur, France 30 ml.	220
Liqueur - Kahlua Coffee Liqueur, Mexico 30 ml.	225
Liqueur - Peter Heering Cherry Liqueur, Denmark 30 ml.	225
Madeira - Barbeito 5-Year-Old Rainwater Reserva, Madeira, Portugal	355
Porto - Niepoort Late Bottled Vintage Port, Portugal 30 ml.	250

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.
ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

NON-ALCOHOLIC DRINKS

FRUIT JUICES

Fresh Aomori Apple Juice	180
Fresh Orange Juice	180
Honey Lemon Soda	195
Honey Lime Soda	140

MOCKTAILS

Lime Virgin Mojito	200
Virgin Margarita	200

MINERAL WATER & OTHERS

Rynn: mineral-preserved water Still Sparkling 600 ml.	60
San Pellegrino Sparkling 750 ml.	180
Acqua Pana / Still 750 ml.	180
Soda Water 350 ml.	35
Drinking Water (Pot)	35

CHIANG MAI COFFEE

Espresso (Single Shot)	70
Americano	70
Macchiato	90
Cappuccino	115
Latte	115
Irish Coffee (with alcohol)	450
Decaff-Coffee Lavalza	140

CHIANG MAI CRAFT TEA

Kasa: White Tea Kasalong Flowers Coconut Osmanthus	140
Sala: Black Tea Ma Khwean Beetroot Magnolia Kaffir Lime	140
Hug: White Tea Lychee Mango Beetroot	140

HERBAL INFUSIONS

Botanical Blooms: Lavender Seasonal Herbs Wildflower Lime	140
Tisanes: Chrysanthemum Osmanthus Cinnamon Chamomile	140

SOFT DRINKS

Coca-Cola: Original or Light 325 ml.	65
Ginger Ale 325 ml.	65
Tonic Water 325 ml.	65