

Our Tasting Journey

Art and 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 thoughtfully crafted to offer a journey across boundaries, the cuisine an innovative and balanced blend which Chef Oan takes his inspiration from the day-to-day tapestry of life influencing his latest creations.

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

TASTING JOURNEY

NUVO FRENCH – THAI TOUCHES

ปรงฝรั่ง เสน่ห์ไทย

Impressions of Rain

รูป - รส - กลิ่น - ฟัน

8 Courses - 2,680

Chef Oan Pathapee

8 Courses

Warm Welcome
ฝนเริ่มโปรย กลิ่นขนมปังอบใหม่

HOME BUTTER & BREAD
Classic House Baguette | Seasonal Savory Butter
ขนมปังบาแกต อบร้อน
เสิร์ฟพร้อมเนยปรุงรสสูตรเฉพาะของทางร้าน

Prelude
ความกลมกล่อมของ ถั่วฝน

OX TONGUE STEW
Slow-cooked Thai-French Charolais Beef Tongue |
Chicken Liver Mousse | Tamarind Jelly | Pickles
มุสตับไก่ 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 ถั่วลันเตาปลาทาร์ทาร์

3rd Movement: กลิ่น - Scent
กลิ่นของป่าหลังฝน

CHICKEN COCONUT
Chicken Croquette | Broccoli | Orange Carrot
Coconut Lemongrass Galangal Beurre Blanc
Lamphun Black Garlic
ไก่ บรีดโคลี สัมแครอท กระเทียมดำ ซอสซ่า มะพร้าว

Interlude
พักชั่วคราว

PALATE CLEANSER
Seasonal Fruit Sorbet |
Avocado | Beetroot | Balsamic
พักเพลิ้นระหว่างมือ ซอร์เบตผลไม้ อโวคาโด บีทรูท

4th Movement: ฝน - Rain Itself
สายฝนบนลาน้ำ กลิ่นควันจากเตาถ่าน

RIVER PRAWN
Char-grilled River Prawn | Capsicum |
Gochujang Aioli | Tomato Squid Ink
กุ้งแม่น้ำย่าง ซอสมะเขือเทศ ดิปลาหมึก

Pre-Main
รสก่อนจานหลัก

PORK
Roasted Tomato Wild Boar Rack | Pineapple |
Chocolate Chilli Red Wine Sauce
ซี่โครงหมุด่า 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 ซอสมัสดาร์ตมาซาลา

or

BEEF Supplement 980
Wagyu Beef | Veal Red Wine Jus
เนื้อวากิวย่างไฟ ซอสลูกวัวไวน์แดง

Final Note: สายฝน ความทรงจำ
นุ่ม หอม ละลาย

MUSHROOM
Chocolate & Vanilla Mushroom
เชมิเฟรโดเห็ด ช็อกโกแลต วานิลลา