



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
"The Melody of Summer"
4 Regional Courses - 1,180

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.

The Melody of Summer

4 Regional Courses

FISH BEETROOT

Beetroot Cured Phang Nga Seasonal Sea Fish |
Yellow Chilli | Horseradish Cream

*ปลาจับธรรมชาติ ประมงเรือเล็กจากพังงา
หมักบีทรูท ซอสฮอร์สแรดิช พริกเหลือง*

or

SQUID & INK

Poached Ranong Sun Squid |
Spicy White Wine Ink Sauce

*หมึกกล้วยจากระนอง
ซอสหมึกดำไวน์ขาว รสจัดจ้าน*

or

SURF & TURF [Supplement 280](#)

Wagyu Beef | Beer Batter Oyster |
Uni Crab Mayo | Truffle Cream

*หอยนางรมหมักเบียร์ ทอดกรอบ
เนื้อวากิว ซอสไข่หอยเม่น ทรัฟเฟิล*

CONSOMMÉ

Smoked Chicken Double Broth |
Chicken Confit | Coconut Beurre Blanc |
Lamphun Black Garlic Chicken Tarte

*ซุปใสไก่เลี้ยงทุ่ง จากอำเภोजอมทอง
น่องไก่กึ่งฟิต ซอสมะพร้าวเนยไวน์ขาว
ทาร์ตไก่อกระเทียมดำ*

or

LOBSTER [Supplement 590](#)

Char-grilled Lobster Tail | Gochujang Aioli |
Field Crab Paste | Mountain Rice Squid Ink

*ล็อบสเตอร์ย่าง ซอสกระเทียมโคชูจัง
ข้าวเม็ล็ดสั้นหุงดีปลาหมึก ซอสครีมปูนา*

TANGY DELIGHT

Passion Fruit Sorbet | Vodka |
Nan Fleur de Sel

*พิกเพลลินระหว่างมือ ซอร์เบตผลไม้
วอดก้า ดอกเกลือจากน่าน*

CATCH OF THE DAY

Southern Sea Fish | Ginger Clam Chowder

ปลาอร่อยประจำวัน

สอบถามกับทีมงานของร้าน

or

DUCK

14-Day Dry-aged Ranong Duck Breast |
Beetroot | Coffee Orange Red Wine Sauce

อกเป็ดจากระนอง

บีทรูทซอสกาแฟส้มไวน์แดง

or

LAMB

Grill-roasted Lamb Rack | Spinach
Masala Honey Dijon Mustard Sauce

ซี่โครงแกะอบ ผักโขม

ซอสมัสดาร์ตมาซาลา

or

BEEF [Supplement 980](#)

Wagyu Beef | Veal Red Wine Jus

เนื้อวากิวย่างไฟ

ซอสลูกวัวไวน์แดง

SUMMER FRUIT

Smoked Banana | Mango | Chocolate

เชมิเฟรดโตกกล้วย

เป็นมากกว่าของกล้วย ๆ

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

STARTERS

A Symphony to Starters

เพลงเปิดเพื่อกับจานอาหาร เริ่มต้น

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





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
ปลาพวยอร์ดเทรตสด หมักไวน์ขาว สไลด์บาง ต้มกระเทียมย่าง สลัดใบอ่อน
- CAESAR PRAWN SALAD**   450
Grilled Prawns | Caesar Salad
กุ้งขาวย่าง สลัดใบกรอบ เคล้าน้ำสลัดซีซาร์
- GREEN GARDEN SALAD**  450
Fancy Organic Tomato | Ham | Burrata Cheese | Honey Dijon Mustard Vinaigrette
สลัดมะเขือเทศ แฮม บูรราทาชีส น้ำสลัดอันนี้ดีจองมีสตาร์ด

SOUPS

Soup for the Soul

อบอุ่นกับซุปรของเรา

- TRUFFLE CREAM SOUP**  680
Truffle Cream Soup in Puff Pastry (20 mins.)
ซุปรครีมทรัฟเฟิลเนื้อเนียน กลิ่นหอมอวลในแป้งฟิวบกรอบ
- CLASSIC FRENCH ONION SOUP**   480
Double Beef Broth | Caramelized Onion | Comté Cheese
ซุปรหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส อบพร้อมชีสคอมเต้ หอม ๆ
- PHUKET LOBSTER BISQUE**   280
Southern Lobster Cream Soup | Grilled Prawn | Horseradish Cream
ซุปรล็อบสเตอร์ครีมข้น กุ้งย่าง ซอสฮอร์สแรดิช
- RANONG BLUE CRAB BISQUE**   290
Ranong Blue Crab Bisque | Pattani Spice Soft-shell Crab | Yellow Chili Mayo
ซุปรปูม้าจากระนองครีมข้น ปูนึ่งปรุงเครื่องเทศทอดกรอบ มาโยรสพริกเหลือง



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 | Spinach | Hoary Basil Seed | Ginger Clam Chowder Sauce

ปลาหิมะจี เนื้อขาวนวล เคียงซอสครีมขิงหอยลาย เม็ดแมงลัก

800

CHICKEN FOIE GRAS



Nakhon Ratchasima Chicken Breast |

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

อกไก่เลี้ยงธรรมชาติ จากนครราชสีมา ม้วนพริกกระเทียม ซอสกุ้งแม่น้ำพริกไทยกัมปอด

800

BABY NZ LAMB RACK (4 cutlets)

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

ซี่โครงลูกแกะนิวซีแลนด์ย่าง ผักต้มผัดเยียม

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 | Foie Gras | Mushroom Cream Sauce

เนื้อสันในวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ พริกกระเทียม ซอสครีมเห็ด

1,680

BEEF STROGANOFF

Beef | Paprika | Mushroom Cream Sauce | Fettuccine

เนื้อสันในวัว หั่นชิ้น ประงรสปาปริกา ครีมเห็ด เส้นเฟตตูชินี

495

CROCKPOTS

Our Comfort Classic Crockpots

ของอุ่นหัวใจเรา

OX TONGUE STEW



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

ลิ้นวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ตุ่นไวน์แดง อาหารพื้นเมืองสูตรดั้งเดิม ของแคว้นเบอร์กันดี

590

BOEUF BOURGUIGNON



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

แก้มวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ตุ่นไวน์แดง อาหารพื้นเมืองสูตรดั้งเดิม ของแคว้นเบอร์กันดี

590

DUCK LEG

Duck Leg Confit | Potato | Coffee Orange Sauce

น่องเป็ด กงพืดในน้ำมัน ตุ่นไฟอ่อน ย่างหนังกรอบ

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

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

VEGETARIAN

Veggie's Haven

เมนูมังสวิรัติ สำหรับคนรักผัก

- | | |
|--|------------|
| <p>PEAR CAMEMBERT</p> <p>Roasted Pear Camembert Walnuts Wild Honey</p> <p>ลูกแพร์อบชีสคาม็องแบร์ร้อน ๆ พร้อมวอลนัท น้ำผึ้งป่า</p> | <p>320</p> |
| <p>ROCKET SALAD</p> <p>Rocket Salad Honey Dijon Mustard Vinaigrette</p> <p>ร็อกเก็ตสลัด เคล้าซันนี่ ดิจงมัสตาร์ด</p> | <p>320</p> |
| <p>AUBERGINE PARMIGIANA   </p> <p>Eggplant Breadcrumbs Arrabbiata Sauce Cheese</p> <p>มะเขือม่วงออร์แกนิก อบสามชีส เคล้าซอสมะเขือเทศรสเผ็ด</p> | <p>350</p> |
| <p>FETTUCCINE TRUFFLE </p> <p>Fettuccine Mushroom Truffle Cream Sauce</p> <p>เฟตตuccินีพาสต้าเส้นแบน ฉ่ำซอสครีมทรัฟเฟิล หอมฟุ้ง</p> | <p>495</p> |

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.

ความสุซงท่าย มีออ่อย สอบถามกับทีมงานของร้าน

L'ÉLÉPHANT - เลเลฟอง
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