



SIX SENSES

CON DAO

CHRISTMAS EVE'S SET MENU

December 24, 2023

AMUSE BOUCHE

Slow – poached 'Sous-vide' Ocean Squid
Quail Egg, Salmon Roe, Wild Cress

Mực Biển Nấu Chậm Dùng Kèm Trứng Cút, Trứng Cá Hồi, Rau Mắm

STARTER

Duo of Crabmeat Salad À La Con Dao and Fresh Langoustine Terrine
Baby Leafy Green, Capperi, Ha Noi Sour Plum, Saffron Foam

*Xà Lách Thịt Cua Côn Đảo và Terrine Tôm Langoustine Tươi
Dùng Kèm Nụ Bạch Hoa, Mận Chua Hà Nội, Bọt Nhụy Hoa Nghệ Tây*

SOUP

Oven-baked Sa Pa Chestnut and Razor Clam Soup
Herb Garlic Crouton

Súp Hạt Dẻ Sa Pa Đút Lò Dùng Kèm Ốc Móng Tay, Bánh Mì Tỏi Thảo Mộc

Cranberry and Mint Sorbet
Poached Black Grapes

Sorbet Nam Việt Quất và Bạc Hà Dùng Kèm Nho Đen Chần Rượu Vang Đỏ

MAIN COURSE

Roasted Stuffed Turkey

Baked Oyster Dressing, Pumpkin Puree, Sweet Potatoes,
Festive Vegetables, Cranberry Sauce, Giblet Gravy
*Gà Tây Nướng Dùng Kèm Sốt Hàu Nướng, Bí Ngô Nghiến,
Khoai Lang, Rau Củ, Sốt Nam Việt Quất, Nước Sốt Đặc Biệt*

OR

Premium Beef Tenderloin MB7

Confit Parsnip Purée, Green Garden, Asparagus, Truffle Jus
*Thăn Nội Bò Cao Cấp MB7 Dùng Kèm Củ Cải Vàng Nấu Chậm Nghiến,
Măng Tây, Sốt Nấm Truffle Cô Đặc*

DESSERT

Warm Christmas Pudding

Festive Berries, Seeds Tuille, Brandy Sauce
Bánh Pudding Giáng Sinh Dùng Kèm Quả Mọng, Hạt Tuille, và Sốt Rượu Brandy

