

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
ปรุงฝรั่งเศส เสน่ห์ไทย

The Melody of Summer

4 Regional Courses - 1,180

Chef Oan Pathayee

FISH BEETROOT

Beetroot Cured Phang Nga Seasonal Sea Fish
Yellow Chilli | Horseradish Cream
*ปลาจับธรรมชาติ ประมงเรือเล็กจากพังงา
หมักบีทรูท ซอสฮอร์สเรดิช พริกเหลือง*

or

SQUID & INK

Poached Ranong Sun Squid |
Spicy White Wine Ink Sauce
*หมึกกล้วยจากระนอง
ซอสหมึกดำไวท์ไวน์ 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
*ซูปใสไก่เลี้ยงทุ่ง จากอำเภोजอมทอง
น่องไก่กังฟิต ซอสมะพร้าวเนยไวน์ขาว
ทาร์ทไก่กระเทียมดำ*

or

LOBSTER [Supplement 590](#)

Char-grilled Lobster Tail | Gochujang Aioli |
Field Crab Paste | Mountain Rice Squid Ink
*ล็อบสเตอร์ย่าง ซอสกระเทียมโคชูจัง
ข้าวเม็ล็ดสั้นหุงดีปลาหมึก ซอสคริมปูนา*

TANGY DELIGHT

Passion Fruit Sorbet | Vodka |
Nan Fleur de Sel
*พิกเพลินระหว่างมือ ซอร์เบตผลไม้
วอดก้า ดอกเกลือจากน่าน*

CATCH OF THE DAY

Southern Sea Fish | Ginger Clam Chowder
ปลาอร่อยประจำวัน สอดถามกับทีมงานของร้าน

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 ซอสมีสตาร์ดมาซาลา

or

BEEF [Supplement 980](#)

Wagyu Beef | Veal Red Wine Jus
เนื้อวากิวย่างไฟ ซอสลูกวัวไวน์แดง

SUMMER FRUIT

Smoked Banana | Mango | Chocolate
เชมิเฟรดโตกกล้วย - เป็นมากกว่าของกล้วย ๆ