

Amuse Bouche

*

Wędzona na zimno pierś kaczki podana jak carpaccio, kawior z łososia i ziołowa pianka

Smoked duck breast served as carpaccio, herbal foam & salmon caviar

*

Palia Alpejska, młody por , mus z pasternaku i sos z trawy cytrynowej

Arctic char with parsnip mousse, young leek & lemongrass sauce

*

Filet z dzikiego bara & "nage" z owocami morza

Wild sea bass fillet & sea food "nage"

*

Trou Normand

Irlandzka jagnięcina mleczna, „ Pastilla” z bakłażana i sos Porto

Irish milky lamb, eggplant "Pastilla" & Porto sauce

*

Selekcja serów francuskich

Selection of French cheeses

*

„Entremet” czekoladowo – estragonowe

Chocolate - taraggon "Entremet"

Cena menu :195 pln /os

Price menu: 195 PLN / os

Rekomendowana selekcja 4 win : 75 pln/os

Dedicated selection of 4 wines: 75 PLN / os

Riesling Classic '15 A.C.Alsace, Bestheim

Wino o słomkowym odcieniu ze złotymi refleksami. W nosie ma przyjemną intensywność, z owocami i odświeżającymi nutami jabłka i cytryny z lekkim mineralnym akcentem. Na podniebieniu wyważone z nutami cytryny i grejpsfrutówch.

Macon Villages '15 A.O.C. Macon Villages

Wino o bladej barwie i aromatach cytrusów i świeżego miodu z delikatną nutą kredy. W ustach dobrze wyważone z orzeźwiająca kwasowością i subtelną mineralnością.

Pouilly Fumé '15 A.O.C. Pouilly Fumé

Smukłe, finezyjne wino o wyraźnym profilu mineralnym. Aromaty głogu, akacji, ananasów, moreli i brzoskwiń. Mocne nuty mineralne. Wapienno-marglowe podłoże daje zarazem siłę i elegancję. Stąd wino jest złożone, o mocnej strukturze. Długie

La Terrasse de La Garde Rouge '13 A.O.C. Pessac-Léognan, 2-eme Vin du la Garde

2 wino od Château La Garde o wspaniałej rubinowej szacie, lekki kwiatowy bukiet wiśni i świeżej mięty oraz kosmyk dymu, który unosi się na podniebieniu. Wytrawne i dobrze zbudowane z delikatnymi taninami,

