

MIĘSA / MEAT

Pieczona pierś z perliczki, dynia pizmowa, szaflwia, zielony groszek z miętą
87,-

Baked guinea fowl breast, butternut squash, sage, green peas with mint

Szkocki comber jagnięcy „Jack Russel”, fioletowe karczochy, pomme fondante, panna cotta z gałką muszkatołową

119,-

Scottish rack of lamb “Jack Russel”, purple artichokes, pomme fondante, nutmeg panna cotta

Połędwica z sarny, Millefeuille z topinambur & sos Poivrade

104,-

Loin of venison, Jerusalem artichoke Millefeuille & Poivrade sauce

Irlandzka dojrzewająca polędwica wołowa Rossini, foie gras „Pomne Anna”

140,-

Irish maturing beef tenderloin Rossini, “Pomne Anna” & foie gras

„Menu Découverte” 7 odsłon Kuchni Michel’a

„Menu Découverte” 7 courses of Michel Cuisine

295 pln

Dobrana selekcja 5 win do menu degustacyjnego