

PRZEKĄSKI/STARTER

Tradycyjna francuska zupa cebulowa

36,-

Traditional french onion soup

Ślimaki po burgundzku z masłem czosnkowym 6szt/12szt

42,-/80,-

Bourgogne snails with garlic

Zupa z ryb śródziemnomorskich z sosem rouille jak Bouillabaisse

49,-

Mediterranean fish soup with rouille sauce like Bouillabaisse

Buraki pieczone w soli, czarna rzodkiewka, krem z pieprzem syczuańskim, ocet figowy

59,-

Beets baked in salt, black radish, Sichuan pepper cream & fig vinegar

Świeży tuńczyk, mango, biały ocet balsamiczny, limonka i esencja pomidorowa

63,-

Fresh tuna, mango, white balsamic vinegar, lime and tomato essence

Zielone szparagi, Mimosa, świeża trufla « Bianchetto », wędzona na zimno pierś z kaczki

73,-

Green asparagus, Mimosa, fresh truffle «Bianchetto», cold-smoked duck breast

Wołowina „Charolais” jak carpaccio, langustynki, parmezan, emulsja z rukolą
72,-

Beef “Charolais”, as carpaccio, langoustines, parmesan & rocket coulis

Smażone Foie Gras z kaczki, czarna porzeczka, kandyzowana czerwona
cebula, Porto 73,-

Roasted duck Foie gras, blackcurrant, candied red onion, Porto

Ostrygi “Fines de Claires N°2” z Château d’Oléron

76,-

Fresh Oyster Fines de Claire No 2 from Château d’Oléron

Smażone Małże Świętego Jakuba, pomarańczowy karmel, patison, mleczko
ciejące 79,-

Fried scallops St-Jacques, orange caramel, patison, veal milk

