

RYBY/ FISH

Pave z dorsza , „Millefeuille” z dyni Hokkaido, chutney z kumquata 88,
Cod fish Pave, kumquat chutney & Hokkaido pumpkin „Millefeuille”

Filet dzikiego Bara, glazurowana szalotka, espuma z chorizo 94,-
Wild sea bass fillet, glazed shallots, chorizo foam

Medalion z żabnicy, jesienne Minestrone i prowansalskie “Pistou” 94,-
Monkfish medallion, autumn Minestrone & Provençal “Pistou”

Atlantycki turbot, czarny ryż Vénére i Fumet z muszli 104,-
Atlantic turbot fillet, Fumet with "Palourde" shell & black rice Vénére

Loup de mer w soli, młode sezonowe warzywa, sos Vierge (dla 2 osób) 115,-/1os.
Whole Sea bass in salt, young seasonal vegetables & Vierge sauce (for 2 people)

MIEŚA / MEAT

Piers perliczki w niskiej temperaturze, czerwona kapusta confi w winie Bourgogne
Guinea fowl breast at low temperature, red cabbage confit & Bourgogne wine 86,-

Połędwica z sarny, pieczona pigwa, pieprz syczuański i salsefia 105,-
Roe deer Sirloin, roasted quince, salsify & Sichuan pepper

Irlandzki comber jagnięcy, „Pastilla” z bakłazana i sos Porto 115,-
Irish rack of lamb, eggplant "Pastilla" & Porto sauce

Tradycyjna połędwica wołowa Rossini na toście, foie gras, „Pomne Anna” 130,-
Traditional beef tenderloin Rossini on toast, “Pomne Anna” & foie gras

„Menu Découverte” 7 odsłon Kuchni Michel'a

„Menu Découverte” 7 courses of Michel Cuisine

279 pln

Dobrana selekcja 5 win do menu degustacyjnego

The finest selection of 5 wines to the degustation menu 150 pln