

RYBY/ FISH

Stek z tuńczyka „Mi cuit” z grilla , fioletowe karczochy 92,-
Tuna steak „Mi cuit” grilled , purple artichoke

Filet z Sea bassa, glazurowany „Navets”, kapusta pak choi 95,-
Wild sea bass fillet, glazed turnip, cabbage pak choi

Medalion z żabnicy, „Mousseline” z pietruszki, trawa cytrynowa, zielony groszek 98,-
Monkfish medallion, parsley "Mousseline", lemongrass, green peas

Świeża nie hodowlana Sola Dover „meunière”, młode sezonowe warzywa 130,-
Fresh non-breeding Dover sole “ meunière”, young seasonal vegetables

W ZALEŻNOŚCI OD DOSTAWY, RYBY PIECZONE W SOLI LUB GRILLOWANE, MŁODE SEZONOWE WARZYWA, SOS VIERGE 120,-/OS

Depending on the delivery, fish baked in salt or grill, young seasonal vegetables & sauce Vierge (GF)

MIEŚA / MEAT

Duszona grasicca cielęca, karmelizowana salsefia, sezonowe smardze 110,-
Braised veal sweetbreads, caramelized salsify, seasonal morels (GF)

Comber z sarny, sos Grand Veneur, czerwona kapusta i puree z selera 120,-
Rack of venison, Grand Veneur sauce, red cabbage and celery puree

Gołąb „Les charmilles”, glazurowana brukselką, ocet z czerwonej pomarańczy 125,-
„Les charmilles “ pigeon, glazed brussels, red orange vinegar

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

„MENU DÉCOUVERTE” 7 ODSŁONKUCHNI MICHEL’A

„Menu Découverte” 7 courses of Michel Cuisine 285 pln

Dobrana selekcja 5 win do menu degustacyjnego

The finest selection of 5 wines to the degustation menu 165pln