

RYBY / FISH

- Pave z Atlantyckiego dorsza, consome ze świeżych langustynek i trawy cytrynowej* 88,-
Pave from Atlantic cod fillet, fresh langoustine consome & lemon grass
- Filet z soli Dover, glazurowany świeży bób, bataty i cytrusowy sos* 90,-
Sole fillet, sweet potatoes, glazed fresh broad beans & citrus sauce
- Medalion z żabnicy, coulis z młodej marchewki i kólendry, fioletowe karczochy* 98,-
Monkfish medallion, coulis with young carrots and coriander, purple artichokes
- Atlantycki turbot, czarny ryż Vénéré i Fumet z muszli „Palourde”* 104,-
Atlantic turbot fillet, Fumet with "Palourde" shell & black rice Vénéré
- 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, confitowany rabarbar, czarna soczewica „Beluga”* 86,-
Guinea fowl breast, confit rhubarb, black lentils "Beluga"
- «Tournedos» z polędwicy cielęcej, wiosenna brukiew, sos słodko-kwasny* 91,-
«Tournedos» of veal sirloin, spring parsnip & sweet and sour sauce
- Irlandzki comber jagnięcy, zielone szparagi „Madras”* 115,-
Irish rack of lamb, green asparagus "Madras"
- Polędwica wołowa Rossini z sosem Porto, zielony groszek, ziemniaki „Pomne Anna”* 130,-
Beef tenderloin Rossini with Porto sauce, potatoes "Pomme Anna" & green beans

„Menu Découverte” 7 odsłon Kuchni Michel’a

„Menu Découverte” 7 courses of Michel Cuisine

265 pln

Dobrana selekcja 5 win do menu degustacyjnego

The finest selection of 5 wines to the degustation menu

140 pln

NIE DOLICZAMY SERWISU DO RACHUNKU / SERVICE NOT INCLUDED