

RYBY/ FISH

- Pave z Atlantyckiego dorsza, consome ze świeżych langustynek i trawy cytrynowej*
Pave from Atlantic cod fillet, fresh langoustine consome & lemon grass 88,-
- 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 kolendry, fioletowe karczochy* 98,-
Monkfish medallion, coulis with young carrots and coriander, purple artichokes
- Atlantycki turbot, czarny ryż Vénére i Fumet z muszli „Palourde”* 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, confitowany rabarbar, czarna soczewica „Beluga”* 86,-
Guinea fowl breast, confit rhubarb, black lentils "Beluga"
- Medalion z polędwicy cielęcej, wiosenna brukiew, sos słodko-kwaśny* 91,-
Veal medallion, spring parsnip & sweet and sour sauce
- Irlandzki comber jagnięcy, „Pastilla” z bakłazana i sos Porto* 115,-
Irish rack of lamb, eggplant "Pastilla" & Porto sauce
- «Tournedos» z polędwicy wołowej, świeże smardze, młode ziemniaki „fondantes”*
Beef tenderloin "Tournedos", fresh morels & potatoes „fondantes” 140,-

„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