

RYBY/ FISH

Filet z nie hodowlanego Sea bassa, w niskiej temperaturze, marynowane marchewski w Kalamansi, espuma ziołowa

Non-breeding Sea bass fillet in low temperature, carrots marinated in Calamansi, herbal espuma 95,-

Medalion z żabnicy, glazurowane „Navets”, żel kolendrowy, jarmuż, emulsja z chorizo

Monkfish medallion, glazed Navets”, coriander gel, kale, chorizo emulsion 98,-

Pieczony filet z dzikiego Turbota, kawior z bakłazana, koper włoski,

kandyzowana limonka 109,-

Baked wild Turbot fillet, aubergine caviar, fennel, candied lime

Pieczony w całości w soli lub grillowany Sea Bass, warzywa, sos Vierge (danie dla 2os) 105,-/os

Whole Sea Bass baked in salt or grilled, vegetables & sauce Vierge (dish for 2 per)

MIEŚA / MEAT

Szkołki comber jagnięcy „Jack Russel”, filetowe karczochy, pomme fondante,

panna cotta z gałką muszkatołową 119,-

Scottish rack of lamb "Jack Russel", purple artichokes, pomme fondante, nutmeg panna cotta

Piers z Gołębica „Les charmilles”, pikłowana rzepa, fondant z brokuł,

daktyle 125,-

„Les charmilles “ pigeon breast, pickled turnip, broccoli fondant, dates

Irlandzką dojrzewająca poledwica wołowa Rossini, foie gras „Pomne Anna” 140,-

Irish maturing beef tenderloin Rossini , “Pomne Anna” & foie gras

„MENU DÉCOUVERTE” 7 ODSEŁON KUCHNI 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