

DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

- Pave z żabnicy, dzikie zielone szparagi, kremowy sos z rabarbarem* 96,-
Pave of monkfish, wild green asparagus, creamy sauce with rhubarb
- Filet dzikiego Bara, glazurowana szalotką, espuma z chorizo* 102,-
Wild sea bass fillet, glazed shallots, chorizo foam
- Filet atlantyckiego turbota, sos ze świeżych muli, sfermentowany czosnek* 104,-
Atlantic turbot fillet, sauce with fresh mussels, fermented garlic
- Loup de mer w soli, młode sezonowe warzywa (dla 2 osób)* 119,-/1os.
Sea bass in salt for 2 people, young seasonal vegetables (for 2 people)
- Pierś z kaczki, sos miso Anti-cucho, ciasto brick z warzywami* 82,-
Duck breast, Anti-cucho miso sauce, brick pastry with vegetables
- Gołąb „Les charmilles” w cieście francuskim, duszona zielona kapusta, Foie Gras i „pommes amandines”* 99,-
„Les charmilles” pigeon in puff pastry, braised green cabbage, Foie Gras and "pommes amandines"
- Irlandzki comber jagnięcy, smażony boczniak, świeże zioła, polenta (dla 2 osób)* 108,-/1os
Irish rack of lamb, fried oyster mushrooms, fresh herbs, polenta (for 2 people)
- «Tournedos» Rossini, sos Porto, świeże Foie Gras, Pommes Anna* 120,-
“Tournedos” Rossini, Porto sauce, warm duck Foie Gras, Pommes Anna

„Menu Découverte” 7 odsłon Kuchni Michel’a
„Menu Découverte” 7 courses of Michel Cuisine
215 PLN

Dobrana selekcja 5 win do menu degustacyjnego
The finest selection of 5 wines to the degustation menu
140 PLN