

DINNER MENU:

Przystawki

- Duck foie gras
- Smoked salmon, Swedish flatbread (tunnbröd), sour cream and chives
 - Squash and coconut milk velouté *

Dania Główne

- Lean roast beef, sautéed sea cucumber
 - Lamb navarin, winter vegetables
- Risotto of black venere rice, vegetable minestrone *

Sery i desery

- Duo of seasonal cheeses
- Homemade chocolate lava cake, thick custard cream
 - Sapphire ... Fig and cream cheese
 - Chocolate pear Savarin
- Tea or Coffee

Napoje:

- (1 bottle for 2 persons)
 - Petit Chablis, La Chablisienne
- Lussac Saint Emilion AOC, Le Lion du Lyonnat
 - 1 bottle of Evian (75 cl) for 2 persons
 - Or 1 soft drink (33 cl) for 1 person
- (Any supplementary order will be at additional cost)

Dla Dzieci:

- Smoked duck breast carpaccio
- Filet of veal, old-fashioned mashed potatoes
 - Crispy praliné chocolate pastry

* - wszystkie potrawy są przygotowywane na miejscu przy użyciu świeżych i najwyższej jakości produktów. Właściciel zastrzega sobie prawo do zmian pozycji w menu, ze względu na sezonowe braki niektórych składników.

* *Vegetarian*

MENU PRESTIGE

Aperitifs

- 1 Glass of Castel Mouche (12,5 cl)

Przystawki

- Duck foie gras
- Escargot, garlic and parsley vol au vent
- Smoked salmon, Swedish flatbread (tunnbröd), sour cream and chives
 - Smoked and cured duck breast, salad of winter vegetables
 - Squash and coconut milk velouté *

Dania Głównie

- Lean roast beef, sautéed sea cucumber
- Filet of sea bream seasoned with basil, broccoli puree, parmesan cream
 - Filet of veal, parsnip puree, seasoned gravy
 - Lamb navarin, winter vegetables
 - Risotto of black venere rice, vegetable minestrone *

Sery i desery

- Coffee mousse dome
- Homemade chocolate lava cake, thick custard cream
 - Sapphire ... Fig and cream cheese
 - Caramelized apple puffs
 - Chocolate pear Savarin *

Kawa / Herbata

Napoje

- (1 bottle for 2 persons)
- Petit Chablis, La Chablisienne
- Lussac Saint Emilion AOC, Le Lion du Lyonnat
 - 1 bottle of Evian (75 cl) for 2 persons
 - Or 1 soft drink (33 cl) for 1 person
- (Any supplementary order will be at additional cost)

Dla Dzieci

- Smoked duck breast carpaccio
- Filet of veal, old-fashioned mashed potatoes
 - Crispy praliné chocolate pastry

* *Vegetarian*

MENU EXCELLENCE

Aperitifs

- 1 Glass of Champagne (12,5 cl)

Przystawki

- Whole Duck Foie Gras with rhubarb and ginger
 - Crawfish ravioli in a creamy mussel sauce
 - Center-cut Scottish smoked salmon with toast
- Lamb filet mignon with cauliflower, basil and parmesan taboulé
 - Squash and coconut milk velouté *

Dania Głównie

- European **lobster** tail navarin with lemon grass
 - Filet of bass with bok choy and celeriac
- Filet of beef, potatoes au gratin and light gravy
 - Roast rack of lamb, mixed carrots
- Black venere risotto, vegetable minestrone

Sery

- TRIO OF SEASONAL AOP CHEESE

Desery

- Coffee mousse dome
- Homemade chocolate lava cake, thick custard cream
 - Sapphire ... Fig and cream cheese
 - Caramelized apple puffs
 - Chocolate pear Savarin

Kawa i Herbata

- cognac VSOP « André Petit »

Napoje

- (1 bottle for 2 persons)
- Menetou Salon, Le Prieuré des Aublas
- L'Oratoire de Chasse Spleen 2012
- 1 bottle of Evian (75 cl) for 2 persons
 - Or 1 soft drink (33 cl) for 1 person
- (Any supplementary order will be at additional cost)

Dla Dzieci

- Smoked duck breast carpaccio

- Filet of veal, old-fashioned mashed potatoes
 - Crispy praliné chocolate pastry

* - wszystkie potrawy są przygotowywane na miejscu przy użyciu świeżych i najwyższej jakości produktów. Właściciel zastrzega sobie prawo do zmian pozycji w menu, ze względu na sezonowe braki niektórych składników.

* *Vegetarian*