



*Francuska
kolacja z muzyką
na żywo*

MENU

M E N U

AMUSE BOUCHE

Pate z kurzych wątróbek
chrupiąca bagietka / ziemia tymiankowa /
mus chrzanowy / flambirowana wiśnia

PRZYSTAWKA

Filet z gładzicy
por duszona w śmietance / risotto z prażonego
słonecznika ze szparagami / ratatouille

ZUPA

Krem cebulowy
grzanka z chleba z figami / ser roquefort /
chrupiący tiul / konfitura z czerwonej cebuli i figi

DANIE GŁÓWNE

Pierś z gęsi marynowana w ziołach
gratin dauphinois / marchewka glazurowana w soku
z pomarańczy / sos z czarnej porzeczki z czekoladą

DESER

Migdałowy financier
malinowy cremeux / gorący sos z granatu