

Garnish

Food&Wine

Louis de Funès

MENU

AMOUSE – BOUCHE

Mini brioche z plastrami półgęska wędzonego
dymem z wiśni / czerwona porzeczka z pieprzem
syczańskim / chrupiący pekan

PRZYSTAWKA I

Oeufes cocotte / fondue / chipsy ziemniaczan

PRZYSTAWKA II

„Kapuśniaczek” - Bulion z podwędzanej kapusty /
mini gołąbek / sfery z creme fraiche / Lardo

DANIE GŁÓWNE I

Halibut / ostryga Gillardeau / czarne masło / por

INTERMEZZO

Żelka cytrusowa z estragonem

DANIE GŁÓWNE II

„Skrzydełko czy nóżka” - Kaczka confit w dwóch
smakach / topinambur / fondant ziemniaczany /
demiglas z dzikiego ptactwa

DESER

Clafoutis z wiśniami / lody z karczochów / wiśnie
infuzowane kirschem / tiule z migdałów

