

Garnish

Food&Wine

Jean Paul Belmondo

MENU

AMOUSE – BOUCHE

Kruszonka z sardeli / pomidor confit /
oliwa bazyliowa

PRZYSTAWKA I

Ostryga Gillardeau / lekka granita
z szampana i ogórka / zielone jabłko / estragon

PRZYSTAWKA II

Consommé z pieczonych pomidorów
i palonego fenkuła / kawior z pastisu /
elish z kalamaty i cytryny

DANIE GŁÓWNE I

Łosoś / sakiewki z selera / sos vierge /
pomarańcza z Cointreau

INTERMEZZO

Granita z pastisu i cytrusów z estragonem

DANIE GŁÓWNE II

Cielęcina sous vide / sos z pieprzem Kampot /
purée Robuchon / sauté z leśnych grzybów

DESER

Tarta Tropézienne

