



DEGUSTAČNÍ MENU

Amuse-bouche

•
Chřest s pošírovaným vejcem a hollandaise omáčkou

•
Parfait z kachních jater s macerovanými brusinkami a brioch

•
Palette cleanser

Ústřice s šalotkovým vinegaretté

•
Uzené mušle v krémové omáčce s bílým vínem

•
Mix Grill - jehněčí, fillet steak a vepřová panenka

•
Cured kachní prsíčko s krémovou zeleninou a kompresovaným jablkem

•
Ochutnávka zeleniny

•
Výběr francouzských sýrů

•
Creme brulee

-
Petit-four

DEGUSTAČNÍ MENU

Amuse-Bouche

Coquilles Saint-Jacques

Opečené mušle Sv. Jakuba s chřestovou pěnou a chřestovými hlavičkami,
křupavou pancettou a lanýžovým olejem
Seared scallops with asparagus foam, asparagus tips, crispy pancetta and truffle oil

Palette Cleanser

Ballotine

Králičí balentínka s pistáciovým vzduchem, na lůžku purée z máslové dýně
s chipsy z červené řepy
Rabbit Ballotine, pistacio air served on bed of butternut squash purée, beetroot chips

Huitre

Čerstvé ústřice s nakládanou šalotkou, podávané na drceném ledu
Fresh oysters served on ice with pickled shallot vinaigrette

Thon

Steak z tuňáka marinovaný v redukci z červeného vína, podávaný
s kompresovanou julienne zeleninkou a provensálskou omáčkou
Tuna Steak marinated in reduced red wine, served with julienne vegetable and provance sauce

Palette Cleanser

Bourguignon

24 hodinový sous-vide hovězí Bourguignon
servírovaný s bramborovým purée a baby zeleninkou
*24 hour sous-vide beef Bourguignon
served with potato purée and baby vegetable*

Guest Ratatouille (V)

Výběr zeleniny pečené a vařené na různé způsoby
Selection of vegetable roasted and cooked different ways

Perla z modrého sýru a červeného vína

*Blue cheese red wine **pearl***

Crème Glacée

Domácí Bailey's & Cointreau zmrzlina
Home-made Bailey's & Cointreau ice-cream

Panna Cotta

Malinová Panna Cotta s mangovou pěnou a passion fruit coullis
Raspberry Panna Cotta with mango foam and passion fruit coullis

Petit Four