

MENU A LA CARTE

OSTRYGA GILLARDEAU NO. 2

-surowa z mignonette
-surowa z puree z rokitnika i
olejem szczypiorkowym
-panierowana z glazurą mirinową
i furikakke na majo z palonej
cytryny
-34-

GOUGERES SEROWE
z szynką dojrzewającą lub
salume z suszonego selera z
dipem ziołowym z creme fraiche
i olejem z wędzonej papryki
-26-

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE
KWASZONEJ
z jabłkiem i szalotką z prażoną
gryką i olejem estragonowym
-32-

TATAR WOŁOWY
z kurkami, kaparami i
szczypiorkiem z panko
parmezanowym i żółtkiem jaja
przepiórczego
-62-

CROQUETTES
z konfitowanym kurczakiem,
jalapenos i cheddarem na majo
z czarnego czosnku z piklowaną
szalotką
-36-

KREWETKI Z CHORIZO

w sosie maślanym z białym
winem, czosnkiem i colaturą di
alici
-74-

RIB-EYE

w maśle palonym z polentą,
pico de gallo,
tamaryndowcem oraz bisque z
langustynek
-98-

KARMAZYN ATLANTYCKI

na toście z chałki, szpinakiem
z olejem z trawy cytrynowej,
sosem maltańskim i prażoną
gryką
-74-

KALAFIOR

z ciepłym vinaigrette z octu
sherry, musztardy francuskiej i
estragonu
-48-

DESER

TARTALETKA ZE ŚLIWKĄ W PORTO

ganache z gorzkiej czekolady
i bezą z pudrem z hibiskusa
-32-