

GOUTE DE FRANCE

MENU

Aperitif

Château Lamothe-vincent Rouge/
Eugène freytag gewurztraminer

Przystawka

Ślimaki z pieczarkami/ purée z zielonego groszku/
bagietka

Zupa

Cebulowa/ grzanka serowa

Danie główne

Antrykot wołowy/ masło czosnkowe/ marchew mini z
porami/ ziemniaki francuskie pieczone

Przekąska

Kozi ser zapiekany / mus z buraka/ figi / kasztany

Deser

Mus czekoladowy/beza migdałowa/
crème fraîche/maliny

Cena 150 zł / osoba

