

Sylwestrowe

MENU DEGUSTACYJNE 600 PLN

SELEKCJA ALKOHOLI 300 PLN

Amuse-bouche

kawior Oscietra / poduszka pszenna / crème fumé / słonina w popiele

Ostryga w dwóch odsłonach

ciepła – w tempurze z sosem sojowym

zimna – świeża ostryga z dresingiem yuzu

CHAMPAGNE BAUCHE JEAN-LOUIS PHILIPPE Brut NV 100 ml

Consommé z kaczki

sok z marchwi / żołądki gęsie / ratatouille

HENRI BOURGEOIS Petit Clos Pinot Noir 100 ml

Intermezzo

biały bez / prosecco

Seriola

puree z kalafiora z palonym masłem / rzodkiew arbuzowa / trufia / sos veloute

LAPOSTOLLE Cuvee Alexandre Chardonnay 100 ml

Kobe

puree z topinamburu / smardz / sos jou / fermentowany czosnek

BODEGAS LAN Gran Reserva Rioja 100 ml

Pre-Dessert

malina / liczi

Mus Marc de Champagne

compote z jabłek / beza / złoto jadalne

CHÂTEAU DU BRUIL Calvados Réserve des Seigneurs 20 ans 40 ml

Petit Four

gorzka czekolada / rum

galaretka / lawenda / grejpfrut

Sylwestrowe

WEGAŃSKIE MENU DEGUSTACYJNE 600 PLN SELEKCJA ALKOHOLI 300 PLN

Amuse-bouche

poduszka pszenna / awokado / dynia

Tatar

pomidor / batat / puder z pora

Consommé ziemniaczane

pieczarki / chips z topinamburu / espuma z topinamburu

Intermezzo

biały bez / prosecco

Oberżyna

rzodkiew arbużowa / rukiew wodna / trufla / warzywny sos

Kalafior

smardz / fermentowany czosnek / rodzynki / pomarańcza

Pre-Dessert

malina / liczi

Mus Marc de Champagne

compote z jabłek / beza / złoto jadalne

Petit Four

gorzka czekolada / rum

galaretka / lawenda / grejfrut