

■ PRZYSTAWKI

Escargots à la Bourguignone (19,- / 29,-)
ślimaki na maśle czosnkowym, 6 lub 12 sztuk

Cuisses de Grenouille (29,-)
żabie udka w mące kasztanowej na maśle czosnkowym, sałatka

Plateau de fromages (35,-)
deska serów francuskich i polskich regionalnych, konfitura z czerwonej cebuli,
orzech włoski

■ ZUPY

Soupe à l'oignon (13,-)
zupa cebulowa zapieczona pod serem bursztyn

bouillon de poisson (16,-)
bulion rybny na śmietanie z małżami

SAŁATKI

Avocat (26,-)

avocado zapiekane z serem bleu d'auvergne, młody szpinak, kietki słonecznika, chipsy z jarmużu, zielony groszek, kalarepa

Crevettes (29,-)

krewetki na maśle czosnkowym, konfitowane pomidorki, tościki francuskie, marynowany brokuł, pikle, prażony słonecznik

DANIA GŁÓWNE

Cordon bleu (32,-)

cordon bleu z serem comte, purée ziemniaczane, sos veloute, glazurowane w maśle warzywa korzeniowe

Filet de poulet (29,-)

filet z kurczaka, pieczony ziemniak z tymiankiem i masłem, sos cytrynowo-gorzycowy, karmelizowany por, czips z jarmużu

Ratatouille (27,-)

prowansalska zapiekna warzywna z serem dojrzewającym

DESERY

Meringue (18,-)

beza Daquoise, krem kawowy, prażone orzechy, daktyle

Crème brûlée (15,-)

Glace fait maison (19,-)

lody domowej roboty z kremem z palonej białej czekolady, kruszonką i bezą

Crêpe Suzette (18,-)

naleśnik z likierem Grand Marnier, pomarańczami i lodami domowej roboty