

MENU - Okolicznościowe (małe spotkanie) -

1. Pescaccio z sandacza i łososia
2. Wątróbki drobiowe w szlafroku wędzonego bekonu z sosem choron w towarzystwie mieszanych sałat
3. Ragout grzybowe z czterech gatunków grzybów szlachetnych podawane w chrupiącym cieście francuskim
4. Filet z perliczki lub kuropatwy z nadzieniem warzyw julienne podawane z sosem wiśniowo - rodzynkowym i ziemniakami pieczonymi
5. Terina warzywna i roladki z mięs mieszanych z sosem cumberland
6. Przepiórki nadziewane orzechami i ryżem na grzance z sosem malinowym
7. Filetowany udziec z sarny serwowany z sosem jarzębinowym
8. Parfait z młodego indyka z nutką kaczki francuskiej podawany na lustrze sosu kawiorowego i sosu dijon
9. Sałatka z głębi mórz i oceanów z owocami morza i wędzonymi rybami
10. Gruszka po prowansalsku
11. Lody waniliowe z konfiturą wiśniową smażone podawane na pieczonych jabłkach

Chleb własnego wypieku

Napoje:

Kawa

Herbata

Soki owocowe

Cena: od 220 PLN/osobę