

PŘEDKRMY

Marinovaná kachní foie gras

likér z černého bezu, krekry z ořechového chleba, bezová vata

335,-

Tucet gratinovaných šneků

s houbovočesnekovým máslem

299,-

Tartar z hovězí svíčkové

s lanžovým krémem, nakládáný žloutek, ořechy, smažená šlacha

308,-

Náš uzený losos

presovaná okurka, kopr, krém kari Madras

275,-

Šlehaný kozí sýr

marinovaná dýně, křupavá oplatka s chilli, dýňová pěna

215,-

Grilované sépiové chapadlo

sečuánská majonéza, nakládaná cibule, česnekový ocet,
křupavá pohanka

275,-

POLÉVKY

Cibulová polévka

165,-

Rybí polévka

po provensálsku s omáčkou "Rouille"

218,-

SALÁTY

Salát Nicoise

s grilovaným žlutoploutvým tuňákem

335,-

Čekankový salát

s krémovým sýrem, marinovanou čekankou a krekry
z rozinkového chleba

244,-

HLAVNÍ CHODY

CANETON A LA ROUENNAISE "RUÁNSKÁ KACHNA"

Specialita z Ruen (Normandie) 2235,-
Autentický recept z 19. století šéfkuchaře Mecheneta z Ruen.
Kachna je přímo před Vámi lisována a k ní je připravována silná omáčka z vylisované šťávy (krev a tuk), foie gras, portského vína, armagnacu, jater, srdíčka a čerstvých bylinek. První chod servírujeme se silnou omáčkou podle originálního receptu, druhý chod je s jemným máslovým bramborovým pyrè à la Joel Robuchon, savojskou kapustou a estragonovým jus.

Servírujeme: úterý - sobota od 18:00

Králík Marengo

pečený s olivami, žampiony 377,-

Kohout na víně

349,-

Kachní prso

na pomerančích s likérem Grand Marnier 398,-

Telecí dršťky

v omáčce z vína a pečených paprik 295,-

Boudin noir

uzený lůj, jablko, jablečná omáčka 265,-

Jelení bourgignon

kdoule 395,-

Dlouze pečená jehněčí kýta

petrželovocibulový salát 398,-

Zeleninové jídlo – dle sezóny a tržní ceny

RYBY A PLODY MOŘE

Ryba dne – dle tržní ceny

Tucet tygřích krevet

s chilli, zázvorem a máslem

489,-

Pánev s plody moře:

krevety, slávky, kalamáry, crustacea omáčka

535,-

GRIL

Filet mignon

s morkem

605,-

Telecí entrecôte

525,-

Grilovaná ½ kuřete

v úpravě medium well, žampionový salát

311,-

OMÁČKY

Pepřová

65,-

Béarnaise

65,-

Bordelaise

65,-

PŘÍLOHY

Hranolky

smažené v hovězím loji

69,-

Sezónní zelenina – dle tržní ceny

Bramborové pyré

69,-

Grilované pečivo

s bylinkovým máslem

59,-

DEZERTY

Vanilkové Crème brûlée

zapečené před Vámi

149,-

Valrhona čokoládové suflé

višňový šerbet, skořice

159,-

Lemon tart krém

rozmarýnový meringue, nakládání citron

129,-

