



MICHELIN BIB GOURMAND



HUMŘÍ MENU

2024

28. & 29.11.

5 CHODOVÉ MENU 2 850 Kč

4 SKLENIČKY WINE PAIRING 1 200 Kč

AMUSE BOUCHE

1. CARPACCIO Z MUŠLE SVATÉHO JAKUBA & LOSOSA LABEL ROUGE S KAVIÁREM A OKURKOVO – KOPROVÝM RELISHEM

Saint Jacques & salmon label rouge carpaccio with caviar and cucumber relish with dill

CHABLIS „DESSUS LA CARRIÈRE“ 2020 - GILBERT PICQ

2. KREVETOVÁ RAVIOLA S HUMŘÍM BISQUEM A RŮŽOVÝM PEPŘEM

Prawns ravioli with lobster bisque and rose pepper

RULLY 2020 BOURGOGNE - LOUIS JADOT

3. TROU NORMANDE – SORBET Z MANDARINKY S CALVADOSEM

Trou normande – tangerine sorbet with calvados

4. GRILOVANÁ ½ HUMRA S BYLINKOVÝM MÁSLEM, BRAMBORAMI RATTE A GLAZÍROVANOU ZELENINOU

Grilled lobster with herb compound butter, ratte potato and glazed vegetables

POUILLY-FUISSÉ 2020 BOURGOGNE - DOMAINE FERRET

5. LESNÍ OVOCE S YOUZU SABAYONEM A PRÁSKACÍM CUKREM

Berries with youzu sabayon and cracking sugar

SAUTERNES 2016 - LIONS DE CHATEAU SUDUIRAUT