

— RESTAURANT —
Michel Moran
—  —
BISTRO DE PARIS

Coupe de glaces et sorbets Bistro de Paris

Wybór lodów i sorbetów Bistro de Paris

Ice cream and sorbet Bistro de Paris

*Tarte fine aux pommes service chaude et son caramel
cremeux*

Tartoletka z jabłkami na ciepło i sos karmelowy

Warm "tarte fine" with apples and caramel sauce (20 min)

Crème brûlée à la vanille comme à Paris

Waniliowy krem brulee «jak w Paryżu»

Vanilla crème brûlée «comme à Paris»

Ananas frais comme un carpaccio sauce

au citron vert et thym frais

•wie•y ananas « jak carpaccio », •wie•y tymianek, sos z limonki

Fresh pineapple on "carpaccio style", fresh thyme and lime sauce

*Gratin de pamplemousse et orange, parfume aux fruits de
la passion*

*Grejpfrutowo – pomarańczowe gratin z nut•owoców egzotycznych
Orange and grapefruit gratin , passions fruits flavour*

— RESTAURANT —
Michel Moran
—  —
BISTRO DE PARIS

*Tarte aux noix et crème d amandes servie chaude et sa
glace vanilla*

*Tartoletka z kremem orzechowo- migdałowym i lodami waniliowymi
Warm nuts and almond cream tarte, vanilla ice cream*

Entremet vanille , chocolat et miroir caramel

*«Entremet» waniliowo – czekoladowe z lustrem z karmelu
Vanillia « Entremet » chocolate and caramel mirror*

Profiterolles, glace vanille et sauce chocolat amer

*Profiterolki, lody waniliowe i sos z gorzkiej czekolady
Profitrolles with vanilla ice cream and bitter chocolate sauce*

Moelleux au chocolat amer «Valrhona», son sorbet

Moelleux z gorzkiej czekolady na sosie waniliowym z sorbetem
Warm chocolate parfait and vanilla sauce, sorbet (10
min)

Soufflé au Grand Marnier

Suflet Grand Marnier

Grand Marnier soufflé (20 min)

Crêpes flambées au Grand Marnier

Nale•niki flambirowne Grand Marnier

Pancake Grand Marnier (10 min)