

## *PRZEKASKI / ENTRÉES*

### **Crème de potiron et châtaignes parfumée au gingembre**

Zupa krem z dyni i kasztanów na nut• imbirow•

Pumpkins and chestnut cream soup with ginger flavor

### **Soupe de poissons de Roche, sauce Rouille et croutons aillés**

Zupa ze •wie•ych ryb •ródziemnomorskich z sosem Rouille i czosnkowymi grzankami

Fresh Mediterranean fish soup with Rouille sauce and garlic croutons

### **Tartare de daurade royale pommes fruits sauge et citron vert**

Tatar z dorady królewskiej, jabłka, szalwii i limonka

Royal dorade tartar with apples, sage and lime

### **Fromage de chèvre en feuilleté, duo de poires, chutney et séchées**

Salata z kozim serem na ciepło, suszone gruszki i chutney w duecie

Warm goat cheese salad, duo of pear- dry and chutney

### **Filet de bœuf gravalax servi comme un carpaccio, salade de roquette**

Pol•dwica wołowa podana jak carpaccio marynowana w sosie gravalax, sałatka z rukoli

Marinated beef fillet Gravalax like carpaccio, rucola salad

### **Salade de confit d'oie, raisins pignons de pins et vinaigrette au Xeres**

Salatka z confit z g•si, orzeszkami piniowymi i winogronami w sherry vinaigrette

Salad with goose confit, pine nuts and grapes with sherry vinaigrette

### **Ballottines de Noix de St-Jacques en feuilles de laitue, fumet de langoustines et tomates confites**

„Ballotines” z mał•y •w. Jakuba w li•ciach sałaty, wywar z langustynek i pomidorowe confit

Fresh scallops “ballotines” in salad leaves, langoustine broth and tomatoes confit

## *CLASSIQUES BISTRO DE PARIS*

### **Terrine de foie gras de canard à l'armagnac, salade de figues à la menthe**

Terina z foie gras marynowana w armaniaku, sałatka z fig ze •wie•• mi•t•

Duck liver terrine marinated in armagnac with fig salad and fresh mint

### **Escalope de foie gras de canard, caramel a la poire wiliam et brioche maison**

Sma•ona foie gras z kaczki, karmel z truskawkami ze •wie•• mi•t•

Warm duck liver, caramel with strawberry and fresh mint

### **Les Six Huitres Fines de Claires No1 Chateau D'Oleron**

Ostrygi "Fines de Claires N°1" z Chateau d'Oleron

Fresh oysters Fines de Claire No1 from Chateau d'Oleron

### **La véritable soupe à l'oignon gratinée**

Tradycyjna francuska zupa cebulowa

Traditional french onion soup

### **Les six éscarogots de bourgogne beurre à l'ail 6szt**

•limaki po burgundzku z masłem czosnkowym 12szt

Bourgogne snails with garlic butter

## *RYBY/POISSONS ET CRUSTACES*

**Steak de thon rouge, sésames noires et petits farcis de courgettes et quinoa**  
Stek z czerwonego tuńczyka z czarnym sezamem, cukinia nadziewany kaszą quinoa  
Fresh red tuna steak, black sesame and stuffed courgettes with quinoa

**Daurade royale au four façon Barbade, légumes grillés**  
Dorada królewska z pieca w stylu "Barbade", grillowane warzywa  
Roasted golden sea bream "Barbade", grilled vegetables

**Dos de bar sauvage, haricots Mung, endives poêlées et beurre citronné au curry**  
Filet z dzikiego bara z fasolą Mung, cykorią i cytrynowym masłem curry  
Wild sea bass fillet served with Mung beans, chicory and lemon curry butter

**Filet de turbot rôti en croute d herbes fraîche et crème légère a la moutarde**  
Pieczony filet z turbota w szampanie, miodowe fondue z porów z patatami  
Roasted turbot fillet in champagne, honey leek fondue with sweet potatoes

## *MIESA/VIANDES ET VOLAILLES*

**Magret de canard laqué au épices et poivre de séchuan, rosace de pommes de terre fondantes**  
Pierś z kaczki pieczona w glazurze z przypraw i pieprzu seczuanskiego, ziemniaki fondantes „rosace”  
Duck breast in spice and sechuan pepper glaze, potatoes "rosace"

**Petites cotes de veaux rôties, lentilles du puy et chorizo doux, jus à la coriandre**  
Kotleciki cielęcine z zieloną soczewicą i delikatnym chorizo, sos z kolendry  
Roasted veal chop with green lentil du puy, chorizo and coriander sauce

**Carré d'agneau servi rosé, pomme paillasson à l'huile de truffe et sauce à la figue**  
Comber jagnięcy podany na różowo, ziemniaki „paillasson” z oliwą truflową i sosem z fig  
Rack of lamb served rose, "paillasson" potatoes with truffle oil and fig sauce

**Filet de cerf rôti, marinade au vin et a la vanille, purée aux deux céleris**  
Filet z jelenia marynowany w winie i wanilii, puree z dwóch selerów  
Fillet of venison marinated in wine and vanilla, two celery puree

**Filet de bœuf façon Rossini au foie gras poêlé et sauce porto**  
Podwójna wołowa Rossini z foie gras na ciepło i sosem Porto  
Beef tenderloin Rossini, warm foie gras with Porto sauce