

PRZEK•SKI / ENTRÉES

Crottin de Chavignol en croute, salade de mesclun, vinaigrette aux fruits rouges

Chrupi•cy kozi ser "chavignol", podany z bukietem sałaty i vinaigrette z czerwonych owoców
Crispy goat cheese "chavignol", salad and red fruits vinaigrette

Tartare de thon rouge à l'eurasienne légumes croquants

Tatar ze •wie•ego czerwonego tu•czyka «Eurasienne»,bukiet chrupi•cych warzyw
"Eurasienne" red tuna tartare, spring vegetables "croquants"

Ravioles de gibier, réduction de cassis et pousse de betteraves

Ravioli z dziczyzn•, sos z czarnych porzeczek i li•cie botwinki
Venison raviolis with black currant souce and beetroot leafs

Noix de Saint Jacques ,vinaigrette gourmande et foie gras de canard frais

•wie•e mał•e •w.Jakuba z vinaigrette gourmande i pieczona foie gras
Fresh scallops,gourmande vinaigrette and warm duck liver

Risotto crémeux, langoustines fraîches légèrement safrané

Kremowe risotto ze •wie•ymi langustynkami z nut•szafranu
Creamy risotto with fresh langoustines and saffron juice

Foie gras de canard maison en terine ou poêlé, brioche maison

Foie gras z kaczki,terina lub sma•ona i domowy brioche
Duck liver 'foie gras', terine or warm and home brioche

Duo de homard,sa pince comme un soufflé et la queue rotie sur lit de choux rave

Duet ze •wie•ego homara,suflet i sma•ony podany z kalarep•
Lobster duo like a soufflé and roasted served with kohlrabi

CLASSIQUES BISTRO DE PARIS

Soupe de poissons de Roche, sauce Rouille et croutons aillé

Zupa ze •wie•ych ryb •ródziennomorskich z sosem Rouille i czosnkowymi grzankami
Fresh Mediterranean fish soup with Rouille sauce and garlic croutons

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 escargots de bourgogne beurre à l'ail 6szt

•limaki po burgundzku z masłem czosnkowym 12szt
Bourgogne snails with garlic butter

Dos de cabillaud atlantique,écume de lard,poire et concombre au beurre

Filet dorsza atlantyckiego, ogórek i gruszka na ma•le,pianka z bekonu

Fresh atlantique black cod ,becon foam with cucumbre and pear fried on butter

Filet de rouget « Barbet », infusion au romarin,salsifis au gingembre

Filet z barweny « Barbet » aromatyzowany rozmarynem i salsefia z imbirem

Red mullet "Barbet" flavoured with rosemary,salsify with ginger

Pave de thon rouge «snacké», palet de courge confite,sauce caramel balsamique

Stek z czerwonego tu•czyka, « palet »z dynii i sos karmelowo-balsamiczny

Fresh red tuna steak,"palet"with pumpkin and caramel – balsamic sauce

Dos de bar rôti, « rémoulade »de céleri,sauce au lait de coco et citronelle

Filet z dzikiego bara, »remoulade » z selera,sos z mleka kokosowego i trawy cytrynowej

Wild sea bass filet,celery "remoulade" ,milk coconut and lemon grass sauce

SUR LE GRILL

Entrecote angus Irlande 1 ere categorie 250gr

Irlandzki antrykot angus 1 kategoria

Irish angus entrecote first category

Sauce bordelaise ou béarnaise

Do wyboru sos bordelaise lub béarnaise

Aby zapewni• najlepsz• jako•• potraw rekomendujemy maksymalnie •rednio-krwisty stopie• wysma•enia

MI• SA/VIANDES ET VOLAILLES

Filet de pintade,gratin de topinambours jus corsé

Pieczona pier• perliczki z ziołami i gratin z bulwy słonecznika

Roasted guinea fowl breast with herbs and jerasalem artichoke gratin

Médailon de veau et sa sphère aux parfums de truffes,mousseline au raifort

Medalion ciel•cy „Sphere” aromatyzowany oliw• trufłow• z kremowym musem chrzanowym

Veal locket and „Sphere” flavored with truffle oil,creamy horse-radish mousse.

Filet de boeuf Rossini «foie gras poêlé»,pomme de tere “La Ratte” , sauce porto

Pol•dwica wołowa Rossini z foie gras na ciepło i sosem Porto

Beef sirloin Rossini "warm duck liver" potatoes "La Ratte" and port wine sauce

Carré d'agneau pays de galle,croute d'herbes et d'épices,jus á la badiane,pomme de tere

« La Ratte »

(2 Personnes)

(cena za 1 osob•)

Pieczony comber jagni•cy z Walii w chrupi•cych ziołach,sos« Badiane »i ziemniaki « La Ratte »(danie dla 2 osób)

Roasted rack of lamb from Wales in crispy herbs,sauce "Badiane"and potatoes "La Ratte" (for two person)