

*Propozycje Bistro de Paris*

*Przekąski/Entrées*

**Salade d'automne aux magret d'oie confit, noisettes et miel de balsamique**

Salata z piersią gęsi „confit”, sos balsamiczno miodowy z orzechami

Goose breast salade, nuts and balsamique vinagre honey

ou/lub

**Velouté aux potirons et au gingembre frais**

«Velouté» z dyni ze świeżym imbirem

Pumpkin «Velouté» with fresh ginger

*Dania Główne/Plata principale*

**Filet de sandre frais roti, risotto de quinoa verte et sauce au vin rouge**

Filet z sandacza, zielona Quinna jak risotto i sos z czerwonego wina

Fresh perch pike, green quinoa risotto and red wine sauce

ou/lub

**Rognons de veau poêlés sauce moutarde à l'ancienne et spaetzle à l'alsacienne**

Pieczone cynaderki cielęce z sosem musztardowym i Alzackie spaetzle

Veal kidney, old mustard sauce and spaetzle a l alsacienne

*Dessery/Dessert*

**Millefeuille à la mousse de poire et chocolat chaud**

“Millefeuille” mus z gruszki i sos z ciepłej czekolady

Pear mousse millefeuille and warm chocolate sauce

ou/lub

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

Tartoletka z kremem orzechowo-migdałowym i lodami waniliowymi

Warm nuts and almond cream tarte, vanilla ice cream