

Valentin menü

hölgyek részére



Előétel

Spárga mousse pezsgős zöldség
velouté-val, házi füstölt lazaccal
és fehérboros Vénusz kagylóval

Főétel

Csirkemell supreme bazsalikomos vajban
dunsztolva, gyömbéres burgonya
flan-nal, baby pak choi-jal, rebarbara
velővel és kakukkfűves jus-vel

Desszert

Epres tiramisu

Appetizer

Asparagus mousse with sparkling wine
vegetable velouté, house-smoked
salmon and white wine Venus clams

Main dish

Chicken supreme gently confit in basil
butter, served with ginger potato flan,
baby pak choi, rhubarb purée
and thyme-infused jus

Dessert

Black sesame praline choux

Valentin menü

urak részére



Előétel

Armagnacban érlelt kacsamáj
brûlée pisztáciával, epervelővel
és lilahagyma géllel

Főétel

Borókás szarvasgerincfilé fenyőmézes
burgonyahabbal, gesztenyés
szalvétagombóccal
és vörösboros naspolya jus-sal

Desszert

Fekete szezám pralinés choux

Appetizer

Armagnac-marinated duck liver brûlée
with pistachio, strawberry purée
and red onion gel

Main dish

Juniper-infused venison loin with pine
honey potato foam, chestnut napkin
dumpling and red wine medlar jus

Dessert

Black sesame praline choux