

pieczywo, masło [w]	9
gougère, gouda, pigwa, czarny czosnek [w]	24
marynowany pstrąg łososiowy, biała rzodkiew, chili, ikra	45
ostryga, mignonette	32
ostryga, fermentowane chili, kolendra	32
zapiekana ostryga, ser alpejski, cebula, lubczyk, jabłko	34
zupa cebulowa, ser Gruyère [w]	36
ślimaki, czosnek, masło, zioła, pieczywo	70
por, hollandaise, migdały, jabłko [w]	42
tatar wołowy, podgrzybek, gorczyca, cebula	52
ser Epoisses, miód, czosnek, pikle, jabłko, pieczywo do podziatu [w]	195
rostbef sezonowany 30 dni, demi glace, café de paris	160
antrykot sezonowany 60 dni, demi glace, café de paris	255
schab, cydr, ogórek, gorczyca	115
vol-au-vent, grzyby, orzech laskowy, crème fraîche, oliwa truflowa, żółtko [w]	80
polik wołowy, porto, słonina dojrzewająca, szalotka	110
pstrąg łososiowy, beurre blanc, ikra	125
purée ziemniaczane [w]	19
frytki domowe	16
frytki domowe, majonez truflowy, ser alpejski	26
sałaty, cytrusy, miód, dijon [w]	15
marchew, crème fraîche, słonecznik [w]	20
burak, aronia, gorczyca, chrzan [w]	16
trufla zimowa [w]	30

les bonbons

mus czekoladowy, kawa, trufla, śmietana	43
pain perdu, sabayon, czerwona porzeczka, karmel	36
profiteroles, crème diplomate, lody pralinowe, czekolada	35

[w] - wegetariańskie

poinformuj kelnera o alergiach pokarmowych lub preferencjach żywieniowych dla grup od 4 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% rachunku

produkty regionalne w naszym menu:

sery z Mojąćic, pstrąg z Zielenicy, oleje z Doliny Baryczy, miody z Pasięki Biernacki, mąka z Młyna Ciechanowiec, jabłka z Sadu Celmerów