

pieczywo, masło [w]	9
tartlet, kozi ser, agrest [w]	35
boudin noir, aioli szafranowe, keczup jeżynowy	37
ostryga, rabarbar mignonette	34
ostryga, ananas, papryka z Espelette	36
zupa cebulowa, Gruyère [w]	36
bouillabaisse, owoce morza, pstrąg	62
ślimaki, czosnek, masło, zioła, pieczywo	70
białe szparagi, hollandaise, chrzan, cytryna, topinambur [w]	52
hamachi, rabarbar, rzodkiew, cytrusy	60
tatar wołowy, czosnek niedźwiedzi, gorczyca, kapar, ogórek, anchois, żółtko	56
grasica, brioche, kiszony czosnek niedźwiedzi, crème fraîche	70
rostbef, demi glace, café de paris	160
filet mignon, sos pieprzowy, szczypiorek	230
smażona polenta, zielone szparagi, smardze, estragon, czosnek niedźwiedzi [w]	80
kurczak, smardze, zioła	130
pstrąg łososiowy, beurre blanc, kiszony szparag, ikra, papryka z Espelette	100
młode ziemniaki, masło, koperek [w]	20
frytki	17
frytki, majonez truflowy, ser alpejski	28
sałaty, cytrusy, miód, dijon [w]	15
marchew, crème fraîche, słonecznik [w]	20
zielone szparagi, aioli z czosnku niedźwiedziego, pistacje [w]	40

les bonbons

mus czekoladowy, sezam, smietana	38
rabarbar, beza, kokos, biała czekolada	40
profiteroles, crème diplomate, lody pralinowe, czekolada	35
talerz serów	55

[w] - wegetariańskie

powiadom 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 Pasieki Biernacki,  
mąka z Młyna Ciechanowiec, ślimaki z Siemoni