

Předkrmy / Les Hors - d'Oeuvre

- Salát Nicoise {60 g} – listový salát s čerstvým tuňákem, rajčaty, bramborami Grenaille, olivami a vejcem ... 268 Kč
- Paštika z kachních jater {40 g} – francouzská kachní játra s redukcí z portského vína, pistáciiovými oříšky a toastem ... 268 Kč
- Račí polévka – krémová polévka z čerstvých říčních raků ... 228 Kč
- Šneci po burgundsku – šneci zapečení s máslem a česnekem, toast ... 218 Kč
- Foie gras {50 g} – pečená francouzská kachní játra s omáčkou z vína Sauternes, grepovou pěnou a toastem ... 278 Kč
- Čerstvé ústřice {1 ks} – normandské ústřice kvality „prestige“ s vinným octem a citrony ... 75 Kč
- Avruga kaviár {60 g} – s crème fraîche, citronem a toastem ... 485 Kč
- Lososový kaviár {65 g} – s crème fraîche, citronem a toastem ... 345 Kč
- Ruský kaviár Beluga {56 g} – s crème fraîche, citronem a toastem ... 2465 Kč
- Říční rak {1 ks} – vařený říční rak s omáčkou buerre blanc ... 118 Kč

Hlavní jídla / Les Plats

- Steak tartare Parisien {180 g} – čerstvě zamíchané hovězí dle pařížské receptury s domácími hranolkami ... 368 Kč
- Pečená kachna na medu {200 g} – vykostěná prsa s domácím zelím ... každý den do vyprodání ... 395 Kč
- Ryba dle denní nabídky – se sezonní zeleninou na másle a s omáčkou buerre blanc ... 395 Kč
- Filet ze žlutoploutvého tuňáka {180 g} – grilovaný rare, pečená červená řepa a biokarotka ... 455 Kč
- Vídeňský řízek {180 g} – smažený telecí řízek, smažený brzlík, domácí brusinky ... 378 Kč
- Telecí entrecôte à la périgourdine {180 g} – lanýžová omáčka s foie gras a špenát na másle ... 495 Kč
- Svíčková na smetaně {180 g} – s houskovými knedlíky ... každý den do vyprodání ... 398 Kč
- Tournedos {180 g} – grilovaný filet ze svíčkové z českého býka, sezonní zelenina na másle ... 435 Kč

Nabídka grilovaných steaků z vyzrálého českého hovězího
Podáváme se sezonní zeleninou na másle.

Vysoký roštěnec {250 g} ... 455 Kč

Malý ořech {200 g} ... 385 Kč

Omáčky ke steakům / Sauce à steak

Perigordská ... 88 Kč

Ambiente ... 38 Kč

Dezerty / Les Desserts

- Crème brûlée s vanilkou z Tahiti – zmrzlina Fior di latte, pistáciové oříšky ... 228 Kč
- Kávové crème brûlée – zmrzlina Fior di latte, pistáciové oříšky ... 205 Kč
- Fondue z mléčné čokolády Valrhona s medem – Jivara se 40% obsahem kakaá ... 168 Kč
- K namáčení sezonní ovoce dle nabídky {100 g} ... 58 Kč