



# MENU



## ENTRÉE

Canapés

0,1 l Bouvet-Ladubay Trésor Samur Brut Vintage

## PŘEDKRM

Paštika s quinoou, levandulovým medem a lanýžem

0,15 l Gewürztraminer,  
AOC, F.E. Trimbach, Alsace, 2016

## HLAVNÍ CHOD

Cassoulet z barevných luštěnin s kachním prsem, rozpečená bageta

*nebo*

Beef Bourguignon z mladého býčka s pečenými brambory

0,15 l Château Haut Selve,  
AOC, Château Haut Selve, Graves, 2014

## SÝR

Paleta francouzských výběrových sýrů

## DEZERT

Čokoládové suflé se sorbetem z lesního ovoce

0,10 l Louison en Provence Rosé,  
AdVini Côtes de Provence, 2016

## DIGESTIV

0,02 Martell V.S.

*Cena řízeného menu na počest francouzské gastronomie je 1 250 Kč s DPH/os.*

*Cena je platná dne 21. 3. 2019.*