

HIDEG ELŐÉTELEK

Libamáj trió	2 850 Ft
Konfitált hagyma, sült fűszeres kenyér, rebarbara chutney-vel és libamáj crême brulée	
Nagy bolondos « Chez Daniel » saláta	2 650 Ft
Nagy tengeri bolondos saláta	2 650 Ft
Sült tengeri hal duó, tatár, óriási rák és fekete kagyló	

MELEG ELŐÉTELEK

Petrezselymes, fokhagymás békacomb, sült gombával	2 850 Ft
William barátom burgundi csigája (fél tucat)	2 550 Ft
Paradicsomos, ánizsos fekete kagyló-tál (350 gr)	2 750 Ft
Fokhagymás, korianderes, hirtelen sült királyrák	2 950 Ft

LEVESEK

Tengeri hal-leves Phillippe módra	1 150 Ft
Provence-i pistou leves	950 Ft

HÚSOK

Kacsa trió	3 450 Ft
Kacsamell, konfitált és sült kacsamáj, gesztenyés-mézes mártással	
Falusi csirkemell, tejszínes erdeigomba mártással	3 250 Ft
Klasszikus francia borjúbecsinált, ősi módra	3 150 Ft
Grillezett marhahús	4 200 Ft
Mártással, egyéni ízlés szerint elkészítve hasáburgonyával és salátával	

HAL ÉS TENGERI GYÜMÖLCSÖK

Tőkehalfilé, mártással, fiatal poréghagymával	3 450 Ft
Vajon sült lazac, aprózöldséggel	3 250 Ft
Oliva olajban sült arany durbinc	3 350 Ft
Francia lecsóval és cukkini spagettivel	

VEGETÁRIÁNUS BARÁTAINKNAK

Szezonális zöldségek	
Philippe által, igény szerint elkészítve	
5 fogásos vegetáriánus menü	
Hideg előétel, leves, főétel, sajt és desszert	

ÉDESSÉGEK & SAJTOK

Legjobb minőségű franciasajttal, dióolajos salátával	2 450 Ft
Francia sajt trió	1 450 Ft
Gesztenyés- mézes crême brulée és rozmaringos házi fagy	1 250 Ft
« Mirabelle » sárga szilva sodo és forró madeleine	1 250 Ft
Nagy gyümölcs-tál	1 250 Ft
Belga csoki kompozíció	1 250 Ft
Nagy házidesszert- tál	1 450 Ft

GOURMAND MENÜ - 8650 Ft -

Libamáj trió	
Aranykeszegfilé, sült gombas francia lecsóval	
Napi sörbet	
Mézes, citromos kacsa	
Francia sajt trió	
Nagy házidesszert-tál	