

## Ebéd étlap

Kacsamáj au torchon, piztácia, narancs, kávé, briós	menüben	<b>2.200 HUF felár</b>
Lazac tatár, kapri, koriander, torma	menüben	<b>600 HUF felár</b>
LouLou saláta, tojás, guanciale, szardella chips		
Borjúfej pankó morzsában, magos mustár, burgonyasaláta		
Napi leves piaci kínálatból		
"Parmentier" konfitált kacsacomb, burgonyapüré, Grúyére sajt		
Pisztráng, paraj, kerti zöldek		
Tanyasi csirke, zöldségek, tárkony, dijoni mustár		
Serpenyőben pirított norvég lazac, karfiol, kókusz, licsi, tárkony	menüben	<b>1.900 HUF felár</b>
Pirított kacsacomb, fehér káposzta	menüben	<b>1.490 HUF felár</b>
Ropogós malaccsülök, perui fekete szemű bab, angol zeller	menüben	<b>600 HUF felár</b>
Ananász, kókusz		
Sajttorta, mák, fekete ribizli sorbet		

3 fogás (előétel, főétel, desszert) ára: **3.990 HUF**

4 fogás (előétel, leves, főétel, desszert) ára: **4.990 HUF**

Házi kenyér, normandiai sel de Guérande vaj 300,- Ft/fő

A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat adunk

## Degusztációs menü

Kacsazúza, kápia, gyöngyhagyma, mustármag  
Tigris garnéla, retek, fekete szezám, rákmártás  
Foltos lepényhal, sárgarépa, marokkói citrom, gyömbér  
Véres hurka, lilakáposzta, birs  
Vörösboros marha, Szent Jakab kagyló, paszternák, cékla, torma  
Sajt  
Joghurt, alma, dió, zab

A menü ára: **19.900 HUF**

Borkiséret ára: **7.400 HUF**

A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat adunk

## Vacsora étlap

Kacsamáj au torchon, piztácia, narancs, kávé, briós	<b>4.700 HUF</b>
Bélszín tatár, mustármag, szicíliai szárított paradicsom, szardella chips	<b>4.700 HUF</b>
Bleu d'Auvergne mousse, mogyoró, turbolyagyökér, saláta	<b>3.900 HUF</b>
Tigris garnéla, Acquerello rizs, koriander, lime, Provolone	<b>4.900 HUF</b>
Szent Jakab-kagyló, dashi, zöldségek, soba tészta, miso	<b>4.600 HUF</b>
Kacsa tea, gombóc, kacsahús, citrusos tavaszi hagyma	<b>2.900 HUF</b>
Vörös sügér, fehér miso, pak choi, csicsóka, szójabab	<b>6.900 HUF</b>
Serpenyőben pirított norvég lazac, karfiol, kókusz, licsi, tárkony	<b>4.900 HUF</b>
Atlanti tőkehal, sárgarépa, marokkói citrom, gyömbér	<b>6.900 HUF</b>
Kacsamell, zeller, radicchio, citrusok	<b>4.900 HUF</b>
Csontos borjúkaraj, borjúfej, kacsamáj, alma, feketegyökér	<b>7.200 HUF</b>
Vörösboros marha, Szent Jakab-kagyló, paszternák, cékla, torma	<b>7.900 HUF</b>
Pirított borjúszelet, borjúmirigy, "Saltinbocca", paraj	<b>5.400 HUF</b>
Szarvas, gesztenye, kelbimbó, karamell, csicsóka	<b>7.800 HUF</b>
Padlizsán, ördögsekér gomba lasagne, padron, töltött wonton tészta	<b>4.600 HUF</b>
Wellington bélszín, robuchon burgonyapüré (2 személyre)	<b>19.800 HUF</b>
"Fekete erdő" csokoládé, meggy, tejszín	<b>2.400 HUF</b>
Piztácia, mandarin, méz, fehér csokoládé	<b>2.400 HUF</b>
Gesztenye, datolya, Graham's Tawny Port	<b>2.400 HUF</b>
Csokoládé, arabica kávé, PX, narancs, fehér csokoládé fagyalt	<b>2.400 HUF</b>

Házi kenyér, normandiai sel de Guérande vaj 400,-/fő

A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat adunk