



Une Soirée Française

24. dubna 2026

Telecí tartar se žloutkovým krémem

Veal tartar with egg yolk cream

Clos la Carizier 2023, Domaine Jo Landron

Hráškový krém s foie gras a smrži

Pea cream with foie gras and morels

Pinot Gris "Les Fromenteau" 2019, Domaine Jasmeyer

**Telecí hřbet s chřestem,
bramborovým fondánem a omáčkou béarnaise**

Veal loin with asparagus,
potato fondant and béarnaise sauce

Côte Roannaise "Oudan" 2022, Domaine Serol

Malinový sorbet

Raspberry sorbet

Čokoládový dort se zmrzlinou ze slaného karamelu

Chocolate cake with salted caramel ice cream

*Muscat de Beaumes de Venise 2021 Magnum,
Domaine des Bernardins*

1 495 Kč za menu za osobu

1 430 Kč za vinné párování za osobu

1 495 Kč per menu per person

1 430 Kč per wine pairing per person