Kolacja Sylwestrowa
Menu Wegetariańskie

Amuse Bouche
Pączek z Serem Bleu d'Auvergne
róża | kardamon zielony | **ser: Bleu d'Auvergne**

Tatar ze Skorzonery
skorzonera | melasa | chili | marchew

Velouté z Kasztanów
kasztany | czarna trufla | por

Przystawka I
Cykoria i Pomarańcza
cykoria | pomarańcza | orzechy pecan | **ser: Roquefort**

Przystawka II
Marchew w Kombu
marchew | kombu | ocet sherry | karczochy

Danie Główne I
Pierożki z Brillat-Savarin
szafran | trufla | pomidor | oregano | warzywny demi-glace | **ser: Brillat-Savarin**

Middle Course
Sorbet z Pomarańczy z Miodem, Pestkami Dyni i Solą Maldon

Danie Główne II
Wegetariański Wellington
seler | ciasto francuskie | sezonowe grzyby | trufla | madera

Pre-deser
Sernik na Zimno
wanilia | fiołki | oliwa Luverdo | **ser: twaróg ze Strzałkowa**

Deser
Ganache Czekoladowy
czekolada | jeżyny | migdały | kokos | rum Diplomatico

Petit Fours
Pâte de Fruit z Białej Brzoskwini z Szampanem

Trufla z Białej Czekolady z Serem Comté

Ptyś z Kremem Pistacjowym i Czarnym Sezamem

Dla pełni doświadczenia zapraszamy do wyboru pairingu:

selekcja win (7 kieliszków) 225 zł/ os.

selekcja bezalkoholowa (7 kieliszków) 175 zł/ os.