YELLOW

ΜΕΝΟΥ ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ

Amuse bouche

Σούπα

Βελουτέ σούπα γλυκοπατάτας με μοσχοκάρυδο,
καρύδια πεκάν και προζυμένια croutons.

Σαλάτα

Ποικιλία από πολύχρωμα φύλλα σαλάτας με prosciutto,
φρέσκο αχλάδι, ρόδι, και vinaigrette από ξύδι framboise.

Ορεκτικά

Ταρτάρ από φιλέτο μοσχάρι Angus με μουστάρδα Dijon,κάπαρη,
πίκλα κρεμμυδιού, αυγό ορτυκιού, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου και
φρυγανισμένο ψωμάκι.

Τορτελίνι γεμιστά με μανιτάρια πορτσίνι σε αρωματική σάλτσα
λευκής τρούφας και μπισκότο παρμεζάνας.

Κυρίως πιάτο

Αρνάκι κότσι σιγοψημένο με πουρέ σελινόριζας και σάλτσα Porto
αρωματισμένη με φρούτα του δάσους.
ή
Φιλέτο νεαρού μοσχαριού με πουρέ σελινόριζας και σάλτσα Porto
αρωματισμένη με φρούτα του δάσους.

Επιδόρπιο

Mousse κάστανου ,ganache montée gianduja, σάλτσα από τσάι
κόκκινη πλατεία

Τιμή 105 € ανά άτομο