YELLOW

ΜΕΝΟΥ ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ
ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

Amuse bouche

Σούπα
Βελουτέ σούπα καρότο, κάρδαμο, τζίντζερ, croutons, καβουρδισμένα φουντούκια.

Σαλάτα
Τρυφερά φύλλα σαλάτας με γραβιέρα Νάξου, σταφίδες, δαμάσκηνα, σύκα και vinaigrette παλαιωμένου balsamico.

Ορεκτικά
Πουγκί με μοσχαρίσιο κιμά, μήλο, σταφίδες, μοσχοκάρυδο, γαρίφαλο και chutney κυδώνι-βερίκοκο.

Γαρίδα με πίκλα σέλερι και φινόκιο, λάδι μάραθου, πέρλες yuzu.

Κυρίως πιάτο
Μαύρος χοίρος σιγομαγειρεμένος με πουρέ λευκής γλυκοπατάτας, κάστανο και σάλτσα μαυροδάφνης με πορτοκάλι.
ή
Φιλέτο μοσχαρίσιο με γλυκοπατάτα, κάστανο και σάλτσα μαυροδάφνης.

Επιδόρπιο
Mousse λευκής σοκολάτας, crémeux lotus, biscuit κακάο και coulis φρούτα του δάσους.

Τιμή: 98 € ανά άτομο