



Przystawki

mus z zielonego groszku , z maślanką, koperkiem, ogórkiem i kozim serem z Wańczykówki (W)	46	300 g
gzik z twarogu ze Strzałkowa, ziemniakami gratin, rzodkiewką, ogórkiem i kaparami (W)	49	315 g
tatar wołowy z ogórkiem małosolnym, kurkami, chipsami ziemniaczanymi, aioli i żółtkiem	66	250 g
bouillabaisse z mulami, sandaczem, warzywami, brandy i szafranem	62	450 g
parfait z wątróbek drobiowych , z orzechami laskowymi, sosem wiśniowym i pieczywem	41	320 g
ozór wołowy z rémoulade, z selera, jabłkami i chrzanowym crème fraîche	54	300 g

Dania Główne

kopytka w sosie maślanym z serem Siwy Kazik, twarogiem, tapioką i czarnym czosnkiem (W)	49	420 g
riz crémeux z ryżu arborio, z grzybami, estragonem, serem Comté AOP i Brillat-Savarin IGP (W)	59	380 g
sałata nicejska z krewetkami , jajkiem, ziemniakami, anchois, kaparami, oliwkami i pomidorami	66	305 g
sałata z kurczakiem , kozim serem, serem Stare Złoto, jabłkiem, orzechami laskowymi i grzankami	58	410 g
filet z sandacza w panierce z ratatouille, kalafiozem crudité i kruszonką z brioche	73	380 g
kotlet paryski z cielęciny , jusem musztardowym, ziemniakami, burakami i skwarkami	69	440 g
stek z połędwicy wołowej , z pieprzowym demi-glace, ziemniakami gratin, sałatą i pomidorami	142	360 g
dla najmłodszych: filet z kurczaka z dwoma dodatkami do wyboru: frytki, purée ziemniaczane, sałata z pomidorami lub ogórki ze śmietaną i koperkiem	35	360 g

Do Podziału

Stworzone do dzielenia — porcje na dwie osoby lub więcej. Każde danie zawiera składnik główny i sos. Dodatki domawiasz osobno, wybierając spośród propozycji poniżej.		
schab panierowany z masłem, skwarkami i kiszonym czosnkiem niedźwiedzim	119	720 g
cordon bleu z sosem mornay, serem Comté AOP, szynką wieprzową	108	700 g
kalafior z sosami velouté i beurre noisette, selerem, jabłkiem, estragonem i serem Stare Złoto (W)	89	700 g
dodatki:		
purée ziemniaczane ze skwarkami i czosnkiem niedźwiedzim	15	180 g
sałata masłowa w dressingu ogórkowym z pomidorami konfitowanymi (W)	15	120 g
sałatka z trzech rodzajów ogórków ze śmietaną i koperkiem (W)	17	180 g
frytki z sosem mornay i szczypiorkiem (W)	19	240 g
ziemniaki gratin z serem Morbier AOP (W)	17	160 g

Desery

clafoutis na ciepło z sezonowymi owocami, lodami mlecznymi (W)	31	210 g
crème brûlée z jagodami w cukrze (W)	35	210 g
baba cydrowa z jabłkiem i lodami infuzowanymi pieczywem (W)	34	210 g

(W) – dania wegetariańskie
Dania w naszej kuchni mogą zawierać gluten. Pełna lista alergenów dostępna u naszego zespołu