



## DNY FRANCOUZSKÉ KUCHYNĚ

20.11. - 21.11.

### Předkrm:

80g Tataráček z čerstvého lososa na opečeném toustu 85.-

1 ks Francouzský toust 40.-

### Polévka:

Francouzská cibulačka se sýrovým toustem 30.-

Krémová polévka s avokádem 35.-

Francouzská polévka z pečeného lilku s krutony 35.-

### Menu:

Francouzská cibulačka se sýrovým toustem

150g Kuřecí steak s estragonovou omáčkou, gratinované brambory

Dezert „Jablečné crumble“

140.-

### Hlavní chod:

120g Hovězí „BOURGUION“, domácí žemlové noky 105.-

1ks Králičí stehno s dijonskou omáčkou a špeclemi 115.-

250g Farfalle s parmskou šunkou a sýrovo-smetanovou omáčkou 110.-

200g Jehněčí kotletky po provensálsku ložené na salátku z červené čočky a fazolek 165.-

200g Losos na roštu s rozmarýnovými brambory 165.-

200g QUICHE se šunkou, rukolou, parmazánem a cherry rajčátky 105.-

### Dezert:

Čokoládové suflé 55.-

Jablečné crumble 55.-