

# Menu

## -Quelques produits d'exception-

**Jamón Ibérico de Bellota Joselito** 50 gr/100 gr 180 lei  
(Declarado El Mejor Jamón Del Mundo)

cremă de roșii, ardei copt la jar

**Wagyu Cecina** 70 gr/110 gr 210 lei

cremă de roșii, ardei copt la jar

**Brie à la Truffe** 60 gr/150 gr 90 lei

brânză Brie, trufe negre de Transilvania, Jeleu de whisky Black Label, alune de pădure

**Foie Gras Tradițional de Rață** 60 gr/130 gr 125 lei

chutney de struguri, jeleu de vin dulce

**Carpaccio de Langustine** 80 gr/30 gr 135 lei

condiment de yuzu, quinoa, piment d'Espelette

**Stridii Perle Blanche No 3** - 30 lei/buc

kiwi, ghimbir, coriandru

## -Caviar-



**Caviar Prunier Tradition** 30 gr 495 lei

**Caviar de Neuvic Baeri Signature** 100 gr 1400 lei

**Caviar Iranian Pearls of Persia Royal Select** 100 gr 1600 lei

**Caviar Prunier Imperial Oscietra** 125 gr 2600 lei

## -La Grande Cuisine de Famille-

pentru aceste preparate timpul de gătire este de minim 45 minute



**Catch of the Day** întrebați ospătarul pentru detalii

**Pui de Bresse** (min. 1,6 kg) 495 lei

**Sole Meunière** (min. 700 gr) 395 lei

**Côte de Boeuf Simmental** (min. 1 kg) 645 lei

**Tomahawk de Wagyu Australian** (min. 1,8 kg) 220 lei /100 gr

\*Antricot de Vită Wagyu Kagoshima Japonia (min. 300 gr) 350 lei /100 gr

*Produsele noastre conțin alergeni sau urme de alergeni. Dacă știți că sunteți alergic la unele ingrediente sau produse, vă rugăm să consultați personalul restaurantului și acesta vă va oferi mai multe informații despre lista noastră de alergeni.*

*Toate prețurile includ TVA.*

## -Les Entrées -

**Raviol cu Foie Gras** 50 gr/150 gr **125 lei**  
trufe negre de Transilvania, cremă de parmezan, busuioc

**Sufleu de Trufe** 110 gr/80 gr **115 lei**  
branză comte, ciuperci, sos de vin alb

**Tartar de Wagyu** 60 gr/180 gr **125 lei**  
țipar afumat, sfeclă roșie, înghețată de leuștean

**Scoici Saint-Jacques** 65 gr/180 gr **120 lei**  
varză de Bruxelles, kumquat, ierburi

**Ciuperci Sălbatică** 60 gr/120 gr **115 lei**  
midii, morcovi, seminte de pin

**Ceviche din Peștele Zilei** 50 gr/180 gr **120 lei**  
vinegretă de creveți, busuioc

**Le Pain Perdu** 65 gr/110 gr **120 lei**  
arici de mare, morcov, ulei de tarhon

**Crab de Roscoff** 60 gr/120 gr **115 lei**  
fond de crustacee, lemn de vanilie, tarhon

## -Les Plats-

**Yellowtail** 120 gr/170 gr **175 lei**  
fenicul sotat, măslina, anșoa, sos de piper verde

**Homar de Bretania** 120 gr/270 gr **300 lei**  
risotto, dovleac, curry

**File de Vită Hereford** 120 gr/210 gr **195 lei**  
piure de cartofi, ulei de alune, sos Albufera cu praz  
copt

**Porumbel Franțuzesc** 110 gr/220 gr **190 lei**  
broccoli, coriandru, sos de piper, brișă Bao

**Pește Călugăr** 110 gr/150 gr **185 lei**  
chutney de alge, yuzu, sos genevoise

**Porc Iberic** 110 gr/180 gr **180 lei**  
conopidă, alune de pădure, cafea

**Plăcintă cu Pui de Bresse** 180 gr/ 220 gr **185 lei**  
foie gras cu trufe negre, sos de piper, ciuperci

## -Les Accompagnements-

**Cartofi prăjiți franțuzești** 120 gr **40 lei**

**Pomme Dauphine** 120 gr **40 lei**

**Mille-Feuille de Cartofi** 120 gr **40 lei**

**Salată Sucrine cu Ierburi Proaspete** 120 gr **40 lei**

**Legume à la Plancha** 120 gr **50 lei**



## -Les Fromages-

**Platou de brânzeturi Grand Affineur** 80 gr/120 gr **75 lei**

## -Les Desserts-

**Alună de Pădure** 150 gr **70 lei**  
înghețată gianduja, cremă de agrișe

**Vanilie** 150 gr **85 lei**  
granită de champagne blanc de blanc Delamotte, pere

**Lapte de Pasăre** 150 gr **75 lei**  
beza, ierburi proaspete, citrice

**Înghețată și Sorbet** 130 gr **55 lei**  
selecție de înghețată și sorbet „fait à la maison”

*Produsele noastre conțin alergeni sau urme de alergeni. Dacă știți că sunteți alergic la unele ingrediente sau produse, vă rugăm să consultați personalul restaurantului și acesta vă va oferi mai multe informații despre lista noastră de alergeni.*

*Toate prețurile includ TVA.*

## Menu Dégustation

### Scoici Saint- Jacques

varză de Bruxelles, kumquat, sos de legume si ierburi aromatate

### \*Raviol cu Foie Gras

trufe negre de Transilvania, cremă de parmezan

### \*Pește Călugăr

chutney de alge, yuzu, sos genevoise

### \*Porumbel Franțuzesc

broccoli, coriandru, sos de piper, brioșa bao

### Platou de brânzeturi Grand Affineur

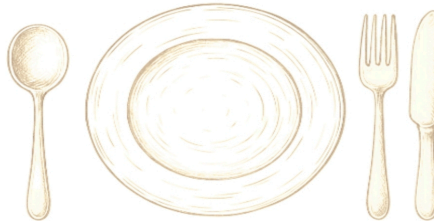
#### \*Alune de Padure

înghețată gianduja, fructe de pădure

**\* 4 dégustations 450 lei**

**6 dégustations 650 lei**

\*\*servit pentru toate persoanele de la masă



## Accord mets et vins

**Terroir**  
350 lei/pax

**Grand Cru**  
450 lei/pax

**Grands Vins de Bordeaux**  
810 lei/pax

Vă vom servi câte 10 cl, la recomandarea somelierului nostru

*Produsele noastre conțin alergeni sau urme de alergeni. Dacă știți că sunteți alergic la unele ingrediente sau produse, vă rugăm să consultați personalul restaurantului și acesta vă va oferi mai multe informații despre lista noastră de alergeni.*

*Toate prețurile includ TVA.*