

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, foccacia de casă

Wagyu Cecina 70 gr/110 gr 180 lei

cremă de roșii, ardei copt la jar, foccacia de casă

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

lămaie, sos mignonnette

-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

*opțional: sos de piper

Sole Meunière (min. 700 gr) 495 lei

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

*opțional: sos béarnaise

***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

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

Oul Perfect 65 gr/110 gr **85 lei**
piure acrișor de țelină, trufe negre de Transilvania, foie gras, emulsie de lemongrass, finger brioche

Sparanghel Alb 120 gr/100 gr **85 lei**
înghețată de migdale, floare de soc, sabayon cu ghimbir

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

Crab de Roscoff 60 gr/120 gr **115 lei**
bisque de vanilie, tarhon

Scoici Saint-Jacques 65 gr/180 gr **120 lei**
gnocchi, sos de dovleac cu kurkuma, kumquat

-Les Plats-

Lup de Mare Sălbatic 120 gr/170 gr **185 lei**
brocoli, tarhon, șofran, sabayon cu bottargă

Homar de Bretania 120 gr/270 gr **220 lei**
risotto, piure de dovleac

Pește Saint Pierre 110 gr/180 gr **195 lei**
gel de grepfrut, salvie, beurreblanc, sos de anșoa

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

Porumbel Franțuzesc 110 gr/220 gr **190 lei**
cartofi ratte, mazăre mangetout, jus de porumbel

Mielul de Lozère 140 gr/180 gr **175 lei**
sparanghel verde, jus de miel cu ton Ortiz, busuioc

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

-Les Accompagnements-

Cartofi prăjiți franțuzești 120 gr **40 lei**

Sparanghel 120 gr **40 lei**

Mille-feuilles de cartofi 120 gr **50 lei**
cu trufe negre

Salată verde cu dressing vinegretă 120 gr **40 lei**

Legume à la Plancha 120 gr **50 lei**

Brocolini Sote 120 gr **40 lei**



-Les Fromages-

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

-Les Desserts-

Alună de Padure 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, înghețată de busuioc, gel de mandarină

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

*Sparanghel Alb

înghețată de migdale, floare de soc, sabayon cu ghimbir

Raviol cu Foie Gras

trufe negre de Transilvania, cremă de parmezan

*Pește Saint Pierre

gel de grepfrut, salvie, beurreblanc, sos de anșoa

*Porumbel Franțuzesc

cartofi ratte, mazăre mangetout, jus de porumbel

Platou de brânzeturi Grand Affineur

*Vanilie

granită de champagne blanc de blanc Delamotte, pere

***4 dégustations 450 lei**

6 dégustations 650 lei

servit pentru toate persoanele de la masă

Accord mets et vins

Terroir Roumaine

350 lei/pax

Grand Cru Connoisseur

450 lei/pax

Grand Cru

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.