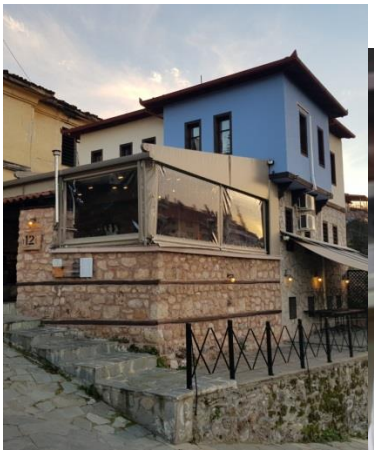
Contemporain



12 grada

Chef : Ioannis Samoukas

Σοφού 11 & Δημοσθένους 59132 Βέρροια / SOFOU 11 & DIMOSTHENOUS 59132 VERIA

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2331 100112

www.12grada.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2019 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2019

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Confit παπάκι σε στυλ καβουρμά, πάνω σε πλέγμα από σπαράγγια, croutons γαλλικής μπαγκέτας αρωματισμένο με αγριοκύμινο και σάλτσα bigarade

FR Confit de canard 'kavourma', asperges, croûtons au cumin, sauce bigarade

EN Duck confit in traditional Greek style kavourma, asparagus, baguette croutons flavored with caraway and sauce bigarade

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Αρνάκι γάλακτος Ναβαρέν σιγομαγειρεμένο με cabernet sauvignon, με συνοδεία κρέμα crécy, μανιτάρια étuvés και κρασοτύρι Ημαθίας

FR Navarin d'agneau de lait au cabernet sauvignon, crème de crécy, champignons étuvés et fromage « Krasotyri » d'Imathia

EN Lamb Navarin slowly cooked with cabernet sauvignon, crécy cream, mushrooms étuvés and 'Krasotyri' cheese from Imathia

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Chèvre με baby φύλλα παντζαριού, chutney ξηρής μαυροδάφνης με κορινθιακή σταφίδα και αφρό από σιδερίτη και σχοινόπρασο

FR Fromage de chèvre, feuilles de betterave, chutney de mavrodafni aux raisins secs de Corinthe, mousse de thé de montagne et de ciboulette

EN Chèvre with baby beetroot leaves, chutney with mavrodafni and Corinthian raisins, Greek mountain tea and chives foam

Επιδόρπιο / Dessert

GR Mille-feuille με καραμελωμένα φύλλα σφολιάτας, crème pâtissière με λευκή σοκολάτα και coulis κόκκινων φρούτων

FR Mille-feuille à la pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière au chocolat blanc et coulis de fruits rouges

EN Mille-feuille with caramelized puff pastry, white chocolate cream and red fruit coulis

Τιμή /Prix / Price : 36 €