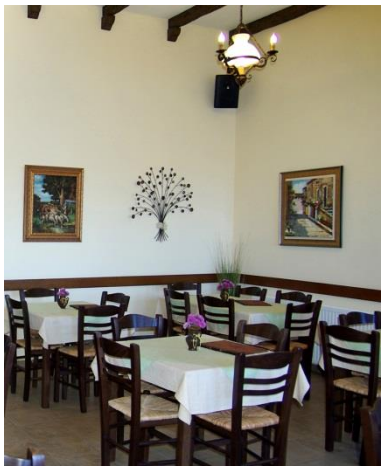
**Contemporain**



# Anagennisis

**Chef : Ioannis Papakonstantis**

Νάξος - Κόρωνος 84302 - Κόρωνος Νάξου / Koronos - Naxos 84302, Koronos Village - Naxos Island

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 22850 51389

www.anagennisis-naxos.com

**ΓΑΛΛΙΚΟΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2019 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2019**

**Ορεκτικό / Entrée / Starter**

**GR** Μανιτάρια γεμιστά με χοιρινό, τυρί κρέμα και ροκφόρ
**FR** Champignons farcis au porc, au fromage blanc et au roquefort
**EN** Stuffed mushrooms with pork, cream cheese and roquefort

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

**GR** Μοσχάρι μπρεζέ με πουρέ λαχανικών
**FR** Bœuf braisé et sa purée de légumes
**EN** Braised beef with vegetable puree

**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course**

**GR** Μπρι με θυμαρίσιο μέλι και μαύρο σουσάμι
**FR** Brie au miel de thym et sésame noir
**EN** Brie cheese with thyme honey and black sesame

**Επιδόρπιο / Dessert**

**GR** Μιλφέιγ με φύλλο σφολιάτας και κρέμα σοκολάτας
**FR** Mille-feuille à la pâte feuilletée et crème au chocolat
**EN** Mille-feuille with pastry sheet and chocolate cream

**Τιμή /Prix / Price :** 28 **€**

(Δεν συμπεριλαμβάνεται το κρασί / Wine not included)