Contemporain

Bodegas Patras

Chef : Stathis Kokkalis

Ρήγα Φεραίου 147, 26221 Πάτρα / Riga feraiou 147, 26221 Patras

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2610 221113

https://www.facebook.com/bodegaspatra/

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Μεδούλι βοδινό, σιγοψημένο και καπνισμένο στο Monolith σε ελληνική αρωματική ζύμη μυρωδικών με αλεύρι Ζέας

FR Moelle de bœuf fumée et pâte aux herbes aromatiques

ή / ou

GR Ταρταρ από μπαρμπούνι, κουμκουάτ και φρέσκα βότανα, καραμέλα σόγιας, φαγόπυρο

FR Tartare de mulet, kumquat, herbes, caramel de soja, sarrasin

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

GR Στήθος πάπιας, κόκκινα μούρα, σπαράγγια, foie gras

FR Poitrine de canard, fruits rouges, asperges et foie gras

ή / ou / or

GR Φιλέτο λευκού ψαριού με λαχανικά και σάλτσα μπεαρνεζ

FR Filet de poisson, légumes et sauce béarnaise

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Ζεστό chèvre , φιστίκι Αιγίνης, λουκουμάς από camembert, φρούτα του πάθους

FR Chèvre chaud, pistaches d'Egine, beignet de camembert, fruits de la passion

Επιδόρπιο / Dessert

GR Macarons. Από την Γαλλία στην Πάτρα

FR Macarons

Τιμή /Prix / Price : 40 €

Καθ όλη την διάρκεια του menu θα υπάρχει wine pairing με διαφορετικά κρασιά Συμπεριλαμβάνεται στην τιμή.

Y compris les vins, différents pour chaque plat du menu