Hotel Du Lac - Du Sel Restaurant

Chef : George Zoumpourlis

Κ. Παπούλια & Ίκκου, 45221 Ιωάννινα / Karolos Papoulias Avenue and Ikkos 45221, Ioannina

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 26510 59100

https://www.hoteldulac.gr/en/

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Φιλέτο πέστροφας ψημένο σε κρούστα από φιστίκια Αιγίνης και macadamia πάνω σε λινγκουίνι και σέσκουλα. Αυθεντική σάλτσα Beurre Blanc

FR Filet de truite sauvage en croute de pistache et noix de pecan, sur lit de linguine et herbes. Sauce au beurre blanc

EN Trout fillet sautéed with Aegina peanuts and macadamia crust on linguine and chard. Beurre blanc sauce

* * *

GR Χέλι καπνιστό στη σχάρα και κόκκινο λάχανο μπρεζέ με σταφίδες

FR Anguille fumée grillée, sur choux rouge braisé et raisins secs

EN Grilled Smoked Eel with braised red cabbage with raisins

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

GR Στήθος πάπιας ροêλé σε σάλτσα εσπεριδοειδών με κουμκουάτ και Grand Marnier. Πουρές σελινόριζας με τηγανητά λαχανικά

FR Magret de canard poêlé, flambé au Grand Marnier et jus de kumquat.Purée de cèleri rave et jardinière de légumes

EN Duck breast “poêlé” in citrus, kumquat and Grand Marnier sauce. Celery root pureé with Vegetables

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Camembert με σπιτική μαρμελάδα ντομάτας

FR Camembert Affine et Confiture Maison de Tomate

EN Camembert with homemade tomato marmalade

Επιδόρπιο / Dessert

GR Μήλα καραμελιζέ με άρωμα Calvados πάνω σε τραγανή σφολιάτα και παγωτό σαλέπι

FR Pommes Caramélisées au Calvados sur feuillet croustillant et glace de salep

EN Caramelized apples with “Calvados” scent on crispy puff pastry and salep ice-cream

Κρασί / Vin / Wine

La Chevalière – Merlot // Fortant – Malbec // La Chevalière – Viogner //
Motte Maucourt – Sauvignon // Moet & Chandon

Τιμή /Prix / Price : 45€

(δεν συμπεριλαμβάνει το κρασί / vin non compris / wine not included)