Contemporain

Kanela & Garyfallo

Chef : Vassilis KATSOUPAS

Βίτσα Ζαγόρι 44007 / Vitsa Zagori 44007

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 26530 71671

http://www.kanela-garyfallo.gr

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Βολοβάν με βασιλομανίταρα, θυμάρι και τυρί Comté
FR Vol au vent aux cèpes, thym et Comté
EN Puff pastry with porcini mushrooms, thyme and Comté

* * *

GR Σαλάτα με μαραθόριζα, πράσινο μήλο και σπόρους
FR Salade de fenouil, pomme verte et graines
EN Salad with fennel, green apples and mixed seeds

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

GR Κοτόπουλο με κίτρινο κρασί Jura και μορχέλλες
FR Coq au Vin Jaune du Jura et Morilles
EN Cockerel with Yellow Wine of Jura and morel mushrooms

ή / ou / or

GR Ψαρονέφρι με κανθαρέλλες και φουντούκια
FR Filet mignon de porc, girolles et noisettes
EN Pork tenderloin with chanterelles and hazelnuts

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Επιδόρπιο / Dessert

GR Κρέμ μπρουλέ λεμονιού
FR Crème brûlée au citron
EN Lemon Crème brûlée

Τιμή /Prix / Price :32 €

Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται τα ποτά/ boissons non compris / drinks not included