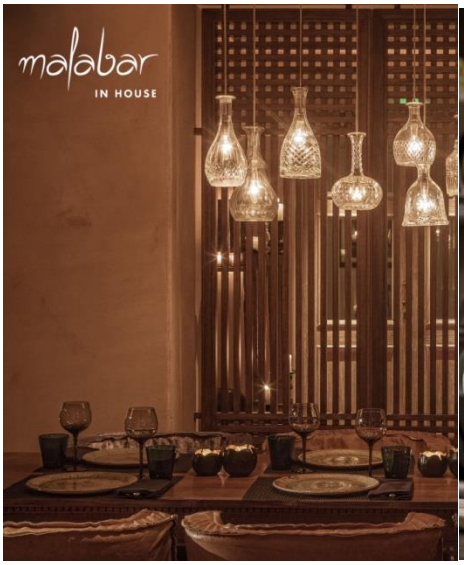
Contemporain



Malabar Inhouse
The Margi Hotel

Chef : Panagiotis Giakalis

The Margi Hotel, Λητούς 11 / 16171 Βουλιαγμένη / The Margi Hotel, Litous 11 / 16171 Vouliagmeni

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210- 8929165

www.themmargi.gr

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Σούπα σελινόριζας με κάστανο και bruschetta με βούτυρο από λευκή τρούφα
FR Soupe de céleri-rave aux châtaignes et bruschetta au beurre de truffe blanche
EN Celeriac soup with chestnut and white truffle butter bruschetta

* * *

GR Αυγό πάνω σε τσακιστή πατάτα με mousse από τυρί και φρέσκια τρούφα
FR Œuf, écrasée de pommes de terre, mousse de fromage et de truffe fraiche
EN Egg on crushed potato with cheese and fresh truffle mousse

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

GR Φιλέτο μόσχου με πατάτες τηγανητές και béarnaise sauce
FR Filet de bœuf, frites et sauce béarnaise
EN Veal fillet with fried potatoes and béarnaise sauce

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Πλατό Γαλλικών Τυριών
FR Plateau de fromages français
EN French cheese platter

Επιδόρπιο / Dessert

GR Σφαίρα σοκολάτας με παγωτό, brownies, μπισκότο και ζεστή sauce σοκολάτας
FR Sphère au chocolat, glace, brownies et sauce de chocolat chaud
EN Chocolate sphere with ice cream, brownies, biscuit and warm chocolate sauce

Τιμή /Prix / Price : 40 €