Ecole de gastronomie

Marmita Cooking Lab

Chef : Smaragda Makris

Μητροπόλεως 53, 54623 – ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ / Mitropoleos 53 54623 – THESSALONIQUE

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2310 278027 / 6944246447

www.marmita.gr

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Τάρτα Tatin με σπαράγγια και καραμελωμένα αντίβ

FR Tarte Tatin aux asperges et endives caramélisées

EN Endive and asparagus Tarte Tatin

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

GR Καρέ αρνιού με μέλι με 5 μπαχαρικά και σερβιρισμένο με απαλό πουρέ αρακά

FR Carré d'agneau au miel aux cinq épices et purée de petits pois

EN Honey glazed rack of lamb and pea purée

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Τερίνα με κατσικίσιο τυρί σύκο, ξηρούς καρπούς σερβιρισμένη με τραγανή μπαγκέτα

FR Terrine de chèvre frais aux figues et aux noix et sa baguette

EN Goat cheese, fig, and hazelnut terrine

Επιδόρπιο / Dessert

GR Το νησί που επιπλέει σε κρέμα βανίλιας

FR Île Flottante et sa crème anglaise

EN Floating island

Κρασί / Vin / Wine

Cabernet Sauvignon

Τιμή /Prix / Price : 40€