Contemporain

MINNIE THE MOOCHER

Chef : Fotis PAVLOPOULOS

Τσακάλωφ 6 – 10673 Κολωνάκι Αθήνα / Tsakalof 6 – 10673 Kolonaki Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210 364 1686

https://www.facebook.com/Minnie-the-Moocher

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Σαλιγκάρια σε σάλτσα ντομάτας

FR Escargots à la sauce tomate

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

GR Μυλοκόπι με άγρια χόρτα και λάδι τρούφας σε μπίσκ ψαριού με Pernod Ricard

FR Ombrine aux herbes et à l'huile de truffe, bisque Pernod Ricard

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Πιατέλα τυριών: Comté και Mimolette Vielle

FR Comté et Mimolette Vielle

Επιδόρπιο / Dessert

GR Κανταΐφι με κρέμα κατσικίσιου τυριού γλυκό του κουταλιού κουμκουάτ
με φρέσκια βανίλια και σπασμένο φιστίκι Αιγίνης

FR Kantaifi à la crème de chèvre, kumquat à la vanille et pistaches d'Egine

Κρασί / Vin / Wine :

Κρασί λευκό / vin blanc: Maison Regnard, Chablis Grand Regnard, Chardonnay

Κρασί ροζέ / vin rosé: Whispering Angel, Syrah Tibouren

Κρασί κόκκινο / vin rouge : Olivier Le Flaive, Bourgogne, Pinot Noir

Σαμπάνια / Champagne: Dom Perignon

Τιμή /Prix / Price : 55 €

(δεν συμπεριλαμβάνει τα κρασιά / vins non compris)