# Oltre Restaurant

## «Hotel Ananti Resort»

**Chef : Pavlos ARCHIMANDRITIS**

« Hotel Ananti Resort » Λογγάκι, Τρίκαλα 42175 / « Hotel Ananti Resort » Loggaki, Trikala 42175

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 24310 63950

http://anantiresort.gr/

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

**Ορεκτικό / Entrée / Starter**

**GR** Ταρτάκι με μούς αγριορέπανου με καπνιστό σολομό και παντζάρι τουρσί
**FR** Tartelette mousse au raifort, saumon fumé et betterave à l'aigre-douce
**EN** Horseradish tarte with smoked salmon and beetroot pickles

* * *

**GR** Μιλφέιγ ''πλαστός'' με σπανάκι σοτέ, φιλέτο λαυράκι με λάιμ και σάλτσα γιαουρτιού με κόλιανδρο
**FR** Mille-feuille d'épinards, filet de bar, sauce citron vert et coriandre
**EN** Mille-feuille with sautéed spinach, sea bass fillet, lime and yogurt sauce with coriander

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

**GR** Μοσχαράκι μπουργκινιόν με κρεμμυδάκια, μανιτάρια, πουρέ σελινόριζας και τσιπς σπανάκι
**FR** Bœuf Bourguignon accompagné d'une purée de céleri et chips d'épinards
**EN** Boeuf Bourguignon with celery purée and spinach chips

**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course**

**GR** Ζεστό Τυρί καμαμπερ με κρέμα βαλσάμικο σύκου και μπρουσκετάκι γαλλικής μπαγκέτας
**FR** Camembert chaud, crème de balsamique à la figue et baguette grillée
**EN** Baked Camembert cheese with fig balsamic cream and grilled baguette

**Επιδόρπιο / Dessert**

**GR** Εκλέρ με τριλογία μους, σούπα λευκής σοκολάτας και φρούτα του δάσους
**FR** Eclair trois mousses accompagné d'une sauce au chocolat blanc et fruits des bois
**EN** Eclair filled with a mousse trilogy, with dripping white chocolate sauce accompanied with ice cream berries

**Τιμή /Prix / Price :** 30 €

Τα κρασιά δε συμπεριλαμβάνονται στην τιμή. Τιμή μαζί με τα κρασιά: 60€/ατομο
Vins non compris. Prix vin compris : 60€ par personne
Wines not included, Food&Wine Pairing possible for 60€/person