Pallas

Chefs : Antonis Stavrianakis & Nikolaos Tsotas

Ακτή Τομπάζη 15, Χανιά 73100 Κρήτη / Akti Tompazi 15, La Canée 73100, Crète

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 28210 45688

www.pallaschania.gr

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Γαλλική μπαγκέτα με terrine foie gras και χαβιάρι από κρασί Sauternes

FR Terrine de foie gras sur baguette, caviar de Sauternes

* * *

GR Μοσχαρίσιο tartare με ζέστη σάλτσα Hollandaise και φρέσκια τρούφα

FR Tartare de bœuf, sauce hollandaise et fraiche truffe

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

GR Bouillabaisse Marseillaise

FR Bouillabaisse Marseillaise

* * *

GR Coq au vin garniture à l'ancienne (γαλλική πατάτα, κρεμμύδι, μανιτάρια, καπνιστή πανσέτα)

FR Coq au vin garniture à l'ancienne (pommes de terre, oignons, champignons, pancetta fumée)

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Τριλογία γαλλικών τυριών (brie, roquefort, chèvre) με μαρμελάδα τομάτας και φρυγανισμένη γαλλική μπαγκέτα

FR Brie, roquefort et chèvre, confiture de tomate et baguette grillée

Επιδόρπιο / Dessert

GR Macaron τσουρέκι με coulis ανανά, καρύδα, lime και σάλτσα bitter σοκολάτα αρωματισμένη με κάρδαμο

FR Macaron au coulis d'ananas, noix de coco, citron vert et sauce chocolat noir à la cardamome

Τιμή /Prix / Price : 40 €