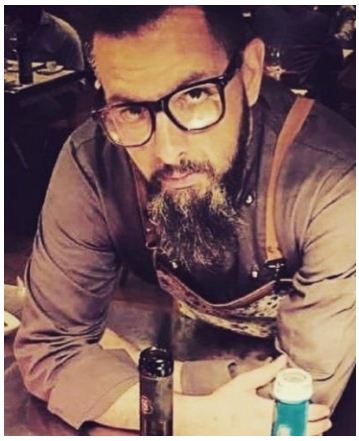
Contemporain



PIDALIO

Chef : GIANNOPOULOS VASILEIOS

25ης Μαρτίου 5, 21100 Ναύπλιο / 25is Martiou 5, 21100 Nauplie

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2752 022603

http://pidalio.gr

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Τζελ από Lillet rouge

FR Lillet rouge

* * *

GR Ριζότο με σπαράγγια

FR Risotto aux asperges

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

GR Αρνάκι καρέ με λαχανικά κοκοτιέρας

FR Carré d'agneau aux légumes

* * *

GR Χοιρινό αργομαγειρεμένο με πουρέ μαϊντανόριζας

FR Rôti de porc cuisson basse température, purée de panais

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Roquefort, chèvre, comté

FR Επιδόρπιο / Dessert

GR Μίνι σουφλέ σοκολάτας με σορμπέ ντοματίνι και φράουλα

FR Soufflé au chocolat, sorbet de tomates et fraises

Κρασί / Vin / Wine

Moët

Τιμή /Prix / Price : 40 €