Contemporain

PREMIER
από το 1990

Premier

Chef: PAVLOS GALIATSATOS

Πλατεία Βαλλιάνου 28100 Αργοστόλι ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ / PLATEIA VALLIANOU 28100, Argostoli CEPHALONIE
Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél: 26710 23280
www.premierkefalonia.gr

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ Παρασκευής 22 Μαρτίου & Σαββάτου 23 Μαρτίου 2019
MENU FRANÇAIS du vendredi 22 mars et du samedi 23 mars 2019

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Μους αυγοτάραχο με χτένια σωτέ, κρέμα αβοκάντο και χαβιάρι μοσχολέμονου σε γαλλική μπαγκέτα παραγωγής μας
FR Mousse de poutargue, coquilles Saint Jacques sautées, crème d'avocat et caviar de citron vert sur baguette maison

* * *

GR Σούπα βελουτέ μπρόκολο με κρέμα και καπνιστό χοιρινό
FR Velouté de brocoli à la crème et porc fumé

* * *

GR Σαλάτα με κατσικίσιο τυρί Βρετάνης, βινεγκρέτ μελιού και πέρλες από παλαιωμένο βαλσάμικο
FR Salade au chèvre de Bretagne, vinaigrette au miel et perles de balsamique âgé

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

GR Αρνάκι γάλατος φρικασέ
FR Fricassé d'agneau de lait
ή / ou / or
GR Πάπια braisé, ραβιόλι μουσακά και σως μανιταριών με τρίχρωμα πιπέρια
FR Canard braisé, ravioli au mousaka et sauce aux champignons et aux poivres tricolores

Επιδόρπιο / Dessert

GR Κανελόνια κρέπας γεμιστά με μους σκούρας σοκολάτας, ροκανίδια λευκής σοκολάτας και σως βανίλιας αρωματισμένη με καραμελωμένο παλαιωμένο βαλσάμικο
FR Cannelloni de crêpes à la mousse au chocolat, chocolat blanc et sauce à la vanille aromatisé au balsamique caramélisé âgé

Κρασί / Vin / Wine

GR Υποδοχή: ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ - CREMANT D' ALSACE (ένα ποτήρι συμπεριλαμβάνεται στην τιμή)
και ένα ποτήρι κρασί, επιλογή από: ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΡΟΜΠΟΛΑΣ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ / ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗΣ ΧΑΒΔΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΪ ΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟΥ ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ
FR Accueil: un verre de vin blanc CREMANT D' ALSACE et un verre de vin (choix entre trois vins grecs)

Τιμή /Prix / Price : 30 € (SERVICE COMPRIS)