SEROS Prime Dining

Chef : Vasilis Tsontzos

Ξενοδοχείο Grand Hotel Palace / Μοναστηρίου 305- ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
Hotel Grand Hotel Palace / Monastiriou 305– THESSALONIKI
Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2310 549090
www.grandhotelpalace.gr/

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΑΣΑΛΙΩΤΙΚΗ ΜΠΟΥΓΙΑΜΠΕΣΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ROUILLE ΚΑΙ ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΨΩΜΙ
FR Bouillabaisse marseillaise traditionnelle, sauce rouille et pain maison grillé

GR ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΝΕΑΡΑ ΦΥΛΛΑ ΣΠΑΝΑΚΙ,ROQUEFORT,ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ ΚΑΙ ΑΥΓΟ ΠΟΣΕ
FR Salade d'épinard au roquefort, oignons caramélisés, noisettes et œuf poché

GR SORBET ΑΓΡΙΟΛΕΜΟΝΟΥ ΜΕ ΤΣΙΠΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ
FR Sorbet de citron sauvage et chips caramel

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

GR ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ FRICASSEE ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΗ ΤΡΟΥΦΑ
FR Veau de lait fricassé à la truffe d'hiver

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΓΑΛΛΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ
FR Plateau de fromages français

Επιδόρπιο / Dessert

GR MONT BLANC ΚΑΣΤΑΝΟ
FR Mont blanc aux marrons

ΚΑΛΟΣΩΡΙΣΜΑ ΜΕ ΓΑΛΛΙΚΗ ΣΑΜΠΑΝΙΑ – Champagne français

Τιμή /Prix / Price : 40 €