Contemporain

THE ALBION

Chefs : Stefanos & George NOUSSIAS

Ομήρου 6, Νέο Ψυχικό / Omirou 6 Neo Psychiko

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210-6740710

http://www.the-albion.gr

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR «Ριζότο» με χτένια Saint Jacques, topinambour, πράσινο μήλο, μαύρο σκόρδο
FR « Risotto » aux coquilles Saint Jacques, topinambour, pomme verte, ail noir
EN Saint Jacques scallops "risotto", topinambour, green apple, black garlic

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

GR Coq au Vin - Γαλάκτωμα πατάτας, ρατατούι λαχανικών, σάλτσα κρασιού και τρούφα
FR Coq au Vin – Emulsion de pommes de terre, ratatouille, sauce au vin et truffe
EN Coq au Vin - Potato emulsion, vegetable ratatouille, wine sauce and truffle

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Morbier με chutney ανανά/chilli και cracker με σπόρους κάνναβης
FR Morbier au chutney d'ananas et biscuit aux graines de chanvre
EN Morbier cheese with pineapple chutney and crackers with hemp seeds

Επιδόρπιο / Dessert

GR Eclair με κομποτέ μπανάνας, espuma dulce de leche, sorbet μπανάνα και crumble κακάο
FR Eclair à la compote de bananes, dulce de leche, sorbet à la banane et crumble au cacao
EN Eclair with banana compote, dulce de leche foam, banana sorbet, cocoa crumble

Κρασί / Vin / Wine
Chateau Des Trois Tours AOP
Bordeaux Merlot –Cabernet
Sauvignot -Cabernet Franc)

Τιμή /Prix / Price : 35 €

(Δεν συμπεριλαμβάνονται τα ποτά / Boissons non compris / Drinks are not included)