Contemporain

To Mavro Provato

Chef : Nikos Mentis

Σωκράτους & Ζαΐμη 2, 15127 Μελίσσια / Sokratous & 2 Zaïmi str, 15127 Melissia

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210-8102466

www.tomauroprovato.com

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Βελουτέ κουνουπίδι με beurre noisette

FR Velouté de chou-fleur au beurre noisette

* * *

GR Σαλάτα chèvre (ανάμεικτη σαλάτα, βινεγκρέτ σκόρδου, κατσικίσιο τυρί & μαρμελάδα σύκο)

FR Salade au fromage de chèvre, vinaigrette à l'ail et confiture de figues

* * *

GR Napoléon μελιτζάνας

FR Napoléon d'aubergines

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

GR Σιδηρόδρομος Blanquette de veau με ελληνικές πινελιές

FR Blanquette de veau à la grecque

ή/ ou

GR Κοπανάκι κοτόπουλο cordon blue (παναρισμένο με ξηρούς καρπούς, με καπνιστό χοιρομέρι και κατσικίσιο τυρί), πουρές πράσου και αρωματική béarnaise

FR Cordon bleu de poulet, purée de poireaux et sauce béarnaise

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Επιδόρπιο / Dessert

GR Paris-Brest

FR Paris-Brest

Τιμή /Prix / Price : 28€

Στη τιμή συμπεριλαμβάνεται αφρώδης οίνος για καλωσόρισμα

Le prix comprend un verre de champagne de bienvenu)