Contemporain

Tzitzikas & Mermigas

Chef : Nikolaos MAGGANAS

Μητροπόλεως 12-14, Αθήνα / Mitropoleos 12-14 Athènes

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 210- 3247607

http://www.tzitzikasmermigas.gr

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Καλωσόρισμα, Foie-gras ...ferrero rocher
FR Foie-gras ...ferrero rocher (Amuse-bouche)
EN Foie-gras ...ferrero rocher (Amuse-bouche)

* * *

GR Ψητό Camembert με τσάτνει μήλου και μαρμελάδα από κόκκινα μούρα
FR Camembert rôti, chutney de pommes et confiture aux fruits rouges
EN Baked Camembert with apple chutney and jam from red berries

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

GR Μπαλοτίνα κοτόπουλου γεμιστό με ντιξέλ άγριων μανιταριών, σάλτσα ροκφόρ και πατάτες duchesse
FR Ballotine de poulet farcie à la duxelles de champignons sauvages, sauce au Roquefort et pommes de terre duchesse
EN Chicken ballotine stuffed with duxelle of wild mushrooms, sauce Roquefort and potatoes duchesse

* * *

GR Ποσέ Λαβράκι με ρατατούι και σάλτσα βουτύρου
FR Bar poché et sa ratatouille, sauce au beurre blanc
EN Poached sea bass with ratatouille and sauce beurre blanc

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

Valençay , Morbier , Comté

Επιδόρπιο / Dessert

GR Τραγανή τάρτα αχλαδιού με κρέμα pâtisserie και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς
FR Tarte croustillante aux poires, crème pâtisserie et noix caramélisées
EN Crisp tart with pear compote, patisserie cream and caramelized nuts

Τιμή / Prix / Price : 28 €