Bistrot

VERANDA AT 1700

Chef : Anthia KAKOLIRI

« Mikro Papigo 1700 Hotel & Spa » ΠΑΠΙΓΚΟ – ΖΑΓΟΡΙ 44006

« Mikro Papigo 1700 Hotel & Spa » PAPIGO – ZAGORI 44006

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 26530 41179

http://www.mikropapigo.gr

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

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Ταρτάρ πέστροφας με μεσογειακά αρωματικά και εσπεριδοειδή

FR Tartare de truite aux saveurs méditerranéennes et aux agrumes

* * *

GR Μιλφειγ Πορτομπέλο με κατσικίσιο τυρί

FR Mille-feuille de Portobello au chèvre

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

GR Ψητή πέστροφα σε κρούστα αλατιού

FR Truite en croûte de sel

* * *

GR Φιλέτο από βουβάλι με κρέμα πιπεριού, πατάτες Anna και ποπιέτες κολοκυθιού

FR Filet de buffle à la crème au poivre, pommes Anna et paupiettes de courgettes

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Brie με γλυκό κανθαρέλλα

FR Brie à la confiture de girolles

Επιδόρπιο / Dessert

GR Τάρτα Τατέν με σάλτσα Calvados

FR Tarte Tatin et sauce au Calvados

Καλωσόρισμα με παστίς αρωματισμένο με λεβάντα

Coupe de pastis de bienvenue aromatisé avec lavande

Τιμή /Prix / Price : 45€