# Vesper

**Chef : Konstantinos  Bakalis**

Καρανάσιου 9, 42131 Τρίκαλα / 9, Karanasiou st 42131, Trikala

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 2431 304291 / 6972603526

https://el-gr.facebook.com/pages/category/Bar/Vesper-Backyard-Homage-328246227998922/

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

**Ορεκτικό / Entrée / Starter**

**GR** Amuse bouche ντοματίνι κονφί, μους φέτας

**FR** Amuse bouche Tomate cerise confite, mousse de fromage

**EN** Amuse bouche cherry tomato confit, mousse of feta cheese

* * *

**GR** Καροτόσουπα, μπαγκέτα γκρατινέ με γραβιέρα Κρητης

**FR** Crème de Crècy, Baguette gratinée au fromage

**EN** Carrot soup, gratiner baguette with Cretan cheese Graviera

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

**GR** Χοιρινός λαιμός μπρεζέ σε σάλτσα κόκκινου κρασιού, πουρές πατάτας με τυρί

**FR** Échine de porc braisée, sauce de vin rouge, Aligot

**EN** Braised Pork neck, red wine sauce, potato and cheese puree

**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course**

**GR** Ροκφόρ, μπρι, σεβρ Μετσόβου, μαρμελάδα ελιάς, κριτσίνια

**FR** Roquefort, Brie und Fromage de chèvre local

**EN** Roquefort, Brie, Local chevre, olive marmalade breadsticks

**Επιδόρπιο / Dessert**

**GR** Μιλφέιγ

**FR** Millefeuille

**EN** Millefeuille

**Κρασί / Vin / Wine**

Chateau Motte Maucourt Sauvignon Blanc

Chateau Motte Maucourt Cabernet Franc, Merlot

**Τιμή /Prix / Price :** 25 €

(all included)