



## Menu à la carte

### Předkrmy

*Karamelizovaný kozí sýr Chavroux se sušenými rajčaty,  
na líčkovém kaviáru s marinovanou červenou řepou*

180,- Kč

*Variace rybích mini předkrmů  
/sledový, lososový, pstruhový/*

190,- Kč

*Kachní terina Foie Gras na ostružinovém želé s Chambord likérem,  
kandovanými fíky a křupinkou venkovského chleba*

320,- Kč

### Česká specialita

*Duo pražské šunky s křenovo - jablečným chutney  
/úprava v plundrovém těstě a v aspičce/*

180,- Kč

### Polévky

*Provensálská rybí tomatová polévka s Aioli omáčkou a máslovými křutóny*

290,- Kč

*Telecí consommé Sarah Bernhardt se sýrovými noky a kořenovou zeleninou*

180,- Kč

### Hlavní chody

#### Rybí pokrmy

*Grilovaný filet tuňáka s holandskou omáčkou  
a sotýrovanou sezónní zeleninou s vanilkovým máslem*

540,- Kč

*Pečený filet candáta, relish z grilovaných sladkých červených paprik,  
fenyklivé chutney a zeleninová terrina*

480,- Kč

#### Česká specialita

*Na pánvi pečené filety českého pstruha na kmínu,  
pažitkové brambory a hráškové pyré s mátou*

420,- Kč

### Česká specialita

*Konfitované kachní stehno s tymiánem, dušené červené zelí s brusinkami a gratinované brambory se smetanou*  
440,- Kč

*Pečená vepřová panenka se švestkovou omáčkou,  
bramborové noky se slaninou a jarní cibulkou*  
400,- Kč

### Masové pokrmy

*Marinovaný kuřecí suprém s bramborovými plackami,  
zeleným chřestem a dijónskou omáčkou*  
420,- Kč

*Do růžova pečené telecí medailonky s lanýžovou omáčkou s hříby,  
grilované artyčoky a tomatové taglioliny s čerstvými bylinkami*  
550,- Kč

*Pomalou pečené jehněčí kolínko s Burgundskou omáčkou,  
listový špenát a bramborová kaše s muškátovým oříškem*  
510,- Kč

*Grilované jehněčí kotletky s omáčkou „Béarnaise“,  
středozevní zelenina a gratinovaná polenta se sýrem Beaufort*  
550,- Kč

*Hovězí Entrecôte steak s Pinot Noir demi glass,  
pečený brambor ve slupce s crème fraîche a svazkem zelených fazolek ve slanině*  
520,- Kč

### Vegetariánský chod

*Domácí quiche se špenátem, rajčaty a zeleným hráškem  
na listovém salátku s praženými piniiovými oříšky a parmazánovými lupínky*  
380,- Kč

### Dezerty

*Čokoládová věž s jahodami a omáčkou z Bourbon vanilky*  
190,- Kč

*Variace krému „Brûlée“ - Mandlový & Malinový*  
170,- Kč

*Tradiční marcipánový tunel Princezna & Paříž*  
160,- Kč

*Parfait z černého rybízu s Cassis likérem a sorbet z lesního ovoce*  
160,- Kč

*Výběr francouzských a českých sýrů*  
200,- Kč