

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



MENU DÉGUSTATION SPÉCIALITÉS DE CANARD

Hors d'œuvre

Rillettes de canard, tartare de tomates séchées et demi-glace aigre-douce
Crémant de Bourgogne Brut Rosé, Bailly Lapierre, FR 15 cl
320 CZK

Foie gras grillé marmelade Granny Smith, chips de pain d'épices
Les Carmes de Rieussec in Sauternes, Bordeaux, FR 5 cl
410 CZK

Potage

Consommé de veau Sarah Bernhardt, ses gnocchis au fromage et perles de légumes
280 CZK

Plats principaux

Croquette de canard sur salade d'asperges aux morilles et truffes
Riesling italien, Mikrosvín, CZ 15 cl
790 CZK

Magret de canard Rossini, endives caramélisées, châtaignes et sauce au Champagne
Château Petit Bocq, Saint Estèphe, FR 15 cl
790 CZK

Fromages

Plateau de fromages français et tchèques, accompagnés de confitures maison
Royal Oporto 20 Years aged Tawny 4 cl
320 CZK

Desserts

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier , glace à la vanille
350 CZK

Café ou thé et Hôtel Paris Pralines

Menu avec appariement du vin et entrée au musée Alphonse Mucha **3.200 CZK**

Menu sans appariement du vin et avec entrée au musée Alphonse Mucha **1.900 CZK**

Les boissons indiquées ne sont pas servies lorsque vous commandez un plat séparé.

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



MENU DÉGUSTATION FRANÇAIS DU CHEF CUISINIER KAREL HYNEK

Hors d'œuvre

Thon avec mousse d'avocat, furikake et vinaigrette noire au vieux vin

Champagne – Billecart-Salmon Brut Réserve, FR 15 cl

410 CZK

**Poire pochée au Chablis, gratinée au Saint Agur, accompagnée de légumes racines
et lentilles rouges**

Chablis, Domaine Servin, Bourgogne, FR 2017 15 cl

420 CZK

Potage

Bouillon dashi à l'algue Wakamé

280 CZK

Plats principaux

Crevettes « Black Tiger » flambées au Cointreau sur salade méditerranéenne et vinaigrette yuzu

Heritages Rosé, Ogier, Côtes du Rhône, FR 15 cl

790 CZK

**Médailles de veau, rôtis rosés, demi-glace aux morilles et truffes noires, artichaut farci
à la ratatouille et tagliolini aux herbes fraîches**

Château Petit Bocq, Saint Estèphe, FR 15 cl

790 CZK

Fromages

Plateau de fromages français et tchèques, accompagnés de confitures maison

Royal Oporto 20 Years aged Tawny 4 cl

320 CZK

Desserts

Pêche Melba à la crème fraîche au basilic et coulis de framboises

350 CZK

Café ou thé et Hôtel Paris Pralines

Menu avec appariement du vin et entrée au musée Alphonse Mucha **3.200 CZK**

Menu sans appariement du vin et avec entrée au musée Alphonse Mucha **1.900 CZK**

Les boissons indiquées ne sont pas servies lorsque vous commandez un plat séparé.

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



MENU DÉGUSTATION PLATS VÉGÉTARIENS

Hors d'œuvre

**Tartare de légumes au caviar d'aubergine, betterave rouge séchée, artichaut
et tofu d'estragon mariné**

Champagne – Billecart-Salmon Brut Réserve, FR 15 cl

320 CZK

Galette de blé, gratinée aux légumes colorés

Riesling italien, Mikrosvín, CZ 15 cl

420 CZK

Potage

Potage au lait de coco & curry

280 CZK

Hlavní chody

**Poire pochée au Chablis, gratinée au Saint Agur, accompagnée de légumes racines
et lentilles rouges**

Chablis, Domaine Servin, Bourgogne, FR 2017 15 cl

790 CZK

Ratatouille aux artichauts, tagliolini aux herbes fraîches et carottes Vichy

Château Petit Bocq, Saint Estèphe, FR 15 cl

590 CZK

Fromages

Plateau de fromages français et tchèques, accompagnés de confitures maison

Royal Oporto 20 Years aged Tawny 4 cl

320 CZK

Desserts

Gâteau au chocolat au lait, chocolat blanc et „ Valrhona Praliné „

320 CZK

Café ou thé et Hôtel Paris Pralines

Menu avec appariement du vin et entrée au musée Alphonse Mucha 3.200 CZK

Menu sans appariement du vin et avec entrée au musée Alphonse Mucha 1.900 CZK

Les boissons indiquées ne sont pas servies lorsque vous commandez un plat séparé.

RESTAURANT SARAH BERNHARDT



MENU AU CAVIAR

Les caviars sont accompagnés d'œuf de caille et de brioche toastée

Caviar – Esturgeon de Sibérie 26g
1.900 CZK

Caviar – Esturgeon de Sibérie 50g
2.900 CZK

Caviar – Esturgeon russ 50g
3.300 CZK

Caviar – Esturgeon de Sibérie 100g
4.500 CZK



MENU TCHÈQUE MUCHA

Hors d'œuvre

Duo jambon de Prague et chutney de raifort - pomme
(dans une pâte briochée et aspic)

280 CZK

Plat principal

Goulasch traditionnel tchèque à la bière de Pilsen, galettes aux grattons et poireaux

550 CZK

Dessert

Gâteau au massepain traditionnel Paris

160 CZK

avec entrée au musée Alphonse Mucha **990 CZK**

