

Μενού Παραμονής Πρωτοχρονιάς

New Year's Eve Menu

Μουσλίν Πατάτας Reblochon/ Χαβιάρι
Potato Mousseline Reblochon/ Caviar



Χριστόψαρο Ελαφρά Καπνισμένο/
Χυμός από «Ηράκλειο το Σφονδύλιο»/ Μαρέγκες Λεμόνι
John Dory *Lightly Smoked/ Herb Juice/ Lemon Meringue*



Βελουτέ Σελινόριζα Μαύρη Τρούφα και Παρμεζάνα
Celery Root Velouté *Black Truffle and Parmesan*



Γλώσσα Σπαράγγια/ Μανιτάρια Κανθαρέλες/ Μυρωδικά
Dover Sole *Asparagus / Girolle Mushrooms/ Herb*



Ελάφι Κόκκινο Λάχανο/ Μύρτιλα/ Sauce Grand Veneur
Deer *Red Cabbage / Blueberries / Grand Veneur Sauce*



Tete de Moine Πικρή Σαλάτα/ Βινεγκρέτ Μέλι-Κάστανο
Cheese Tete de Moine *Bitter Salad / Vinaigrette Honey-Chestnut*



Σοκολάτα Grand Cru Guanaja Μαρέγκα/ Λεμόνι/ Τζίντζερ
Guanaja Grand Cru Chocolate *Meringue/ Lemon/ Ginger*

170.00 Ευρώ/άτομο / 170.00 Euro/pers