February 5th from 19h

Amuse bouche

Beef tartare / Hovězí tataráček

Communard apéritif

**

Octopus carpaccio with coriander and vegetables vinaigrette

Carpaccio z chobotnice s koriandrem a zeleninovým vinegretem

Riesling „Grande Tradition“ 2006

Alsace - Cave de Pfaffenheim

**

Pheasant consommé with sherry and liver crepinette

Bažantí vývar s sherry a játrovou krepinetkou

Baked deer saddle with thyme juice, creamy spinach and semoline dumlings

Pečený jelení hřbet s tymiánovou šťávou, smetanovým špenátem
a krupicovým nokem

Cotes du Rhone Villages „Rasteau“ 2006

Maison Chapoutier

**

Tarte tatin with vanilla whipped cream

Jablečný koláč „ Tarte Tatin“ s vanilkovu šlehačkou

Arborescence 2007

Gaillac doux - Vignobles Arbeau

**

Espresso