

# Le bistro gastro

## czyli bon ton i "ca"

Didier Varnier i Jan Rebowski na cztery ręce  
18.11.2015 à 19h ou / lub 21.00

### Menu

Mise en bouche  
Czekadetko

*Domaine Château Les Fenals, Si bulles, Languedoc*

Cappuccino d'un bouillon de cèpes, coriandre et combava  
Cappucino z prawdziwkami, kolendrą i combavą

*Cave d'Estezargues, Sy 2012, Côtes du Rhône Village Signargues*

Foie gras mariné au Bergerac moelleux, une figue à la coque  
Foie gras marynowane w bergerac moelleux z figami w cieście

*Domaine Theulé Marsalet, Bergerac moelleux 2011, Sud Ouest*

Dos de cabillaud, jus de carottes au cumin, croquant de fenouil  
Polędwica z dorsza atlantyckiego, marchewka z kminkiem, fenkuł al dente

*Domaine d'Élise, Chablis Élise 2014, Bourgogne*

Noisette d'agneau grand veneur, hummus de haricots rouges  
Comber jagnięcy w sosie grand veneur, hummus z czerwonej fasoli

*Domaine Le Sid, Cahors Solis 2006, Sud Ouest*

Quenelle de chocolat noir guanara, crème safranée  
Quenelle z gorzką czekoladą i kremem szafranowym

*Domaine Gautherot, Rosé brut, Champagne*

Café et Mignardises



Veillez choisir un des 2 services : 19h ou 21h  
+48 692 887 234 - rezerwacja@lebistrorozbrat.pl  
Prix / Cena : 390 zł

Miejsca można rezerwować na 19.00 lub 21.00  
+48 692 887 234 - rezerwacja@lebistrorozbrat.pl  
Prix / Cena : 390 zł