

Bucharest Degustation Tour

THE *Restocracy* MENUS
2019

Amuse bouche

Wild sea bass tartar, candied lemon mousse,
cucumber cream and parmesan biscuit

Champagne Canard Duchene Brut

Foie gras poêle, red cabbage and kohlrabi salad,
raisins and cilantro and cucumber sauce

John Dory fish with squids, artichoke purée, vierge sauce

Pouilly Fumé La Moynerie, Michel Redde 2014, Loire, France

Correze veal fillet, asparagus in Comté veil,
mushrooms in old yellow wine

Grand Affineur cheese platter

La Croix de Carbonnieux du Château Carbonnieux 2015, Pessac Leognan, France

Orange supreme, passion fruit mousse,
grapefruit sorbet, frangipane

The Chocolate: foamy, creamy, crunchy,
peanut ice cream with smoked salt and Eslette pepper

Château Roumieu 2015, Sauternes, France

Water and coffee are included

Menu price – 350 lei/person, VAT included
Wine pairing – 200 ron/person, VAT included

Amuse bouche

Tartar de lup de mare, lămâie confiată, spumă de lămâie
cu cremă de castraveți și biscuit de parmesan

Champagne Canard Duchene Brut

Foie gras poêle, salată de varză roșie, guile,
stafide și coriandru, sos de castraveți

Pește Saint-Pierre cu calamari, piure de anghinare, sos vierge

Pouilly Fumé La Moynerie, Michel Redde 2014, Loire, Franța

File de vițel de Correze cu sparanghel în strat fin de Comté,
ciuperci morel cremoase în vin alb matur

Platou de brânzeturi Grand Affineur

La Croix de Carbonnieux du Château Carbonnieux 2015, Pessac Leognan, Franța

Miez de portocală, spumă de fructul pasiunii,
sorbet de grapefruit și frangipane

Ciocolată spumoasă, cremoasă, crocantă,
înghețată de arahide cu sare afumată și piment d'Esplette

Château Roumieu 2015, Sauternes, Franța

Apa și cafeaua sunt incluse

Preț meniu – 350 lei/persoană, TVA inclus
Pairing de vin – 200 lei/persoană, TVA inclus

Le Bistrot
Français

