French DINNER

24.10.2026 r. godz. 18:00

rezerwacje: +48 89 651 97 97

259 pln/ osoba

LILLET

MAISON FONDÉE EN 1872

TIFFI

Menu

AMUSE-BOUCHE
Roquefort z galaretką z wina Porto,
karmelizowanym orzechem włoskim
i młodymi liśćmi selera

L'ENTRÉE Przystawka
Tatar wołowy z galaretką wołową, rzodkiewką i
żółtkiem confit

LE POTAGE Zupa
Zupa cebulowa „Ice Filtered" z masłem brandy,
serem Gruyère i konfiturą z cebuli

LE POISSON Danie główne
Halibut z bisque z homara, winogronem
i cannelloni z krewetkami

LE DESSERT Deser
Paris-Brest z orzechem laskowym i Pedro Ximénez

MIGNARDISES Słodkie zakończenie
Macaronik, magdalenka i owocowa galaretka