Entrée



29,- Zupa cebulowa
z grzanką i serem Gruyère



26,- Gratin dauphinois
z majonezem truflowym

Galette z serem pleśniowym
26,- i rozmarynem

Plat

Coq au Vin z puree ziemnaczanym 49,-

Beef bourguignon z puree ziemnaczanym 62,-

Mousles Mariniere z pieczywem 49,-

Dessert

21,- Crème brûlée

