

Τετάρτη 26 Ιουλίου 2023

CHEFS

Jean Charles Metayer – Εστιατόριο Le Pavillon
Τρουμούχης Γιώργος, Κουγιός Σπύρος – Pastry Chef Noble: Κορωνάιος Μάριος

SOMMELIER

Καρανικόλας Αλέξανδρος

MENΟΥ

Καλέςματα

Καπνιστή πέστροφα με πεπόνι και χαρούπι (*J-C.M)
Τόνος Rossini με σπανάκι, φουά γκρα και μπριός (J-C.M)
Λόπια με χοιρινά πετσά και ντομάτα (*N)
Κολιός με airbag πατάτας και χόρτα (N)

Ψητό στρείδι με χαβιάρι beluga και μελιτζάνα (J-C.M)

Καβουρμάς με μοσχάρι ταρτάρ, γλυκάδια Αρνιού και αυγό (N)

Μπαρμπούνι με παστουρμά, cannelloni βοτάνων με μους από καπνιστό χέλι
και σάλτσα δενδρολίβανου (J-C.M)

Μοσχάρι, γάρος Wagyu A5 και κουκουμάρια με τρούφα και φασκόμηλο (N)

Πράσινο μήλο, λουίζα και παγωτό μασκαρπόνε σε μαρέγκα (J-C.M)

Μακριά Μυρωδιά, λευκή σοκολάτα, γιαούρτι, κύμινο και λαχανικά (N)

Κεράσματα

Tuile φουντουκιού με καραμέλα (J-C.M)
Μωσαϊκό λευκής σοκολάτας με χαβιάρι Οσιέτρα (N)

Τιμή μενού με σύζευξη κρασιού: 150,00€ ανά άτομο
(*) – J-C.M: Πιάτο του Jean Charles Metayer / N: Πιάτο του Noble