

W & *ine*
F *ood*
F *estival*



*Diner de gala
Menu de degustation
20. novembre 2008*

Eveil du Palais

Probuzení chutí

Billecart - Salmon Blanc de Blancs



Foie de Canard en Bigarade

Brunoise confite

Kachní játra v Bigarade, konfit Brunoise

Contours de DePoncins Viognier 2006,

François Villard, Rhône



Rouget barbet et Huitres à la Laitue de Mer

Parmice nachová a ústřice na mořském salátku

Mercrey Premier Cru La Mission 2006,

Château de Chamirey, Bourgogne



Saint Jacques et Chipirons au riz noir safrané

*Mušle Svateho Jakuba a baby sépie s černým
šafránovým rizotem*

Petalos del Bierzo 2006,

Descendientes de J. Palacios, Bierzo

*Gala večere
Degustační menu
20. listopad 2008*

*Croustille de Pigeon et Ris de Veau aux Cèpes et
Cœur de Chou frisé, Fines lentilles de Puy
Křehký holub a telecí brzlík na hříbkách a
srdíčkách z kapusty, jemná čočka z Puy*

*Château d'Angludet 2001,
Margaux Cru Bourgeois, Famille Sichel*



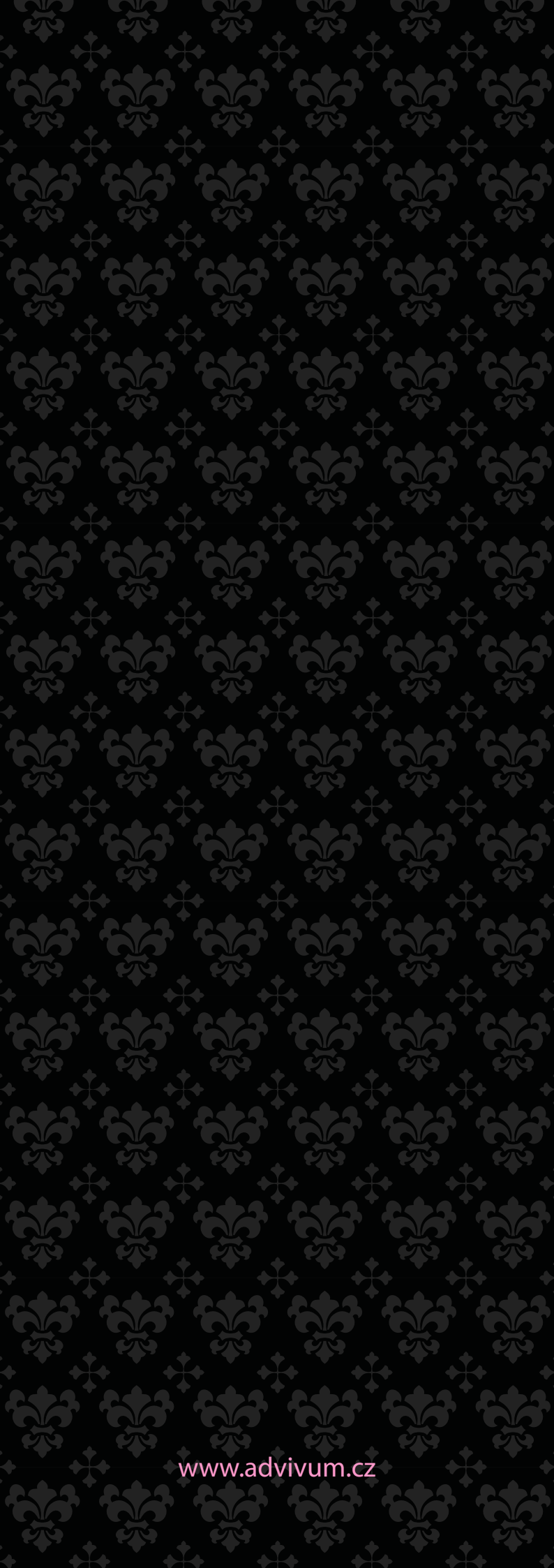
*Tartelette à la Figue au Sirop de Thé fumé
Crème glacée à la Pistache.*

*Fikový dortík se sirupem z uzeného čaje,
mražený pistáciiový krém*

*Les Jardins du Babylone Jurançon Moelleux 2004,
Didier Daqueneau, Sud-Ouest*



*Mignardises
Sladkosti na závěr*



www.advivum.cz