

RESTAURANT
SARAH BERNHARDT



Menu de dégustation *Gourmet selection*

Couvert

Bailly Lapierre Brut Rosé, Crémant de bourgogne, France 15cl

Fromage de chèvre caramélisé avec caviar d'aubergines et tomates cerises rôties

Kracher Cuvée Auslese 2007, Burgenland, Autriche 8 cl

Terrine de canard Foie Gras sur gelée de pamplemousse avec croûte de pain de campagne et orange confite

Chardonnay, Cepage 2008, Mikulov, Nové Vínarství, République tchèque 15cl

*Sandre grillé à la poêle avec légumes-racines cuits,
galettes de pommes de terre et velouté de vin blanc*

Pellehaut Harmonie rouge 2009 Maison Sichel, Côtes du Gasgogne, France 15cl

*Médillons de veau cuits rosés avec sauce à la truffe, champignons et tagliolini
de tomate et herbes fraîches*

*Pinot Gris,, vin de paille 2004, Commune viticole de Žabčice, Viticulture Sonberk,
République tchèque 4cl*

Variation de crème brûlée - Espresso & Vanilla

Café ou thé & petit fours

*Menu incluant les boissons indiquées et l'entrée au musée d'Alphonse Mucha
1.490,- CZK*

*Menu sans boissons indiquées et avec entrée au musée d'Alphonse Mucha
890,- CZK*