

Fleurs de Mars

M E N U

AMOUSE BOUCHE

Pâine cu maia homemade x unt de țară cu trufe
Homemade sourdough bread x countryside truffle butter

STARTER

Selecție din primele frunze și flori de primăvară de la Grădina Corbilor xbrânză St Marcellin și căpșune gătite în șampanie
Selection of the first spring flowers and leaves from Grădina Corbilor x st Marcellin cheese and champagne poached strawberries

MAIN COURSE

Ecler de somon sălbatic mi-cuit x texturi de țelină cu vanilie, caviar de păstrăv de la Albota
Wild mi-cuit salmon eclair x celery and vanilla textures, trout caviar from Albota

DESSERT

Prăjitură cu morcovi gătiți lent în jus de citrice și cardamom
Citrus jus and cardamom slow cooked carrot cake

By Chef Bogdan Alexandrescu

Pret: 145 lei/ pers TVA inclus | Price: 145 lei / pers TVA incl.

Disponibil pe 8 martie | Available on 8th of March

0740 089 565 | restaurant@epoque.ro

Orele de servire vor fi stabilite in functie de restrictiile stabilite de autoritati. |The serving hours are subject to the restrictions imposed by the authorities