



KOLACJA GOÛT DE FRANCE W LE VICTORIA BRASSERIE MODERNE

Pierwszego dnia wiosny Goût de France połączy ponad 1100 szefów kuchni na 5 kontynentach w hołdzie złożonym francuskiej gastronomii. Zapraszamy do La Brasserie Moderne na wyśmienitą kolację autorstwa Macieja Majewskiego.

21 marca 2016 roku restauracje biorące udział w Goût de France zaproszą swoich gości na wyjątkową kolację przygotowaną w hołdzie dla francuskiej tradycji kulinarnej. Wydarzenie wyraża ideę dzielenia się przyjemnością wspólnego ucztowania oraz promuje ekologiczną postawę wobec naszej planety i jej zasobów.

Z okazji kolacji Goût de France nasz szef kuchni Maciej Majewski przygotował specjalne menu.

Amuse-bouche
Bliny, kawior, crème fraîche
 L'Entrée froide
Foie gras, orzech laskowy, czekolada
 L'Entrée chaude
Żabie udka, rukiew wodna, piklowany kalafior
 Le Poisson
Piotrosz, solone masło, warzywa
 La Viande
Jagnięcina, pieczona salsefia, ziemniaki Anny
 Les Plateau de Fromage
Camembert z truflą, marmolada z czerwonej cebuli, brioche
 Le Dessert
Czekolada, pistacje, likier Cointreau

Data: **21 marca 2016 roku**
 Cena: **180 PLN od osoby**
 Cena nie zawiera napojów ani alkoholi.

Rezerwacje:
 La Brasserie Moderne
 Tel.: **+48 22 657 83 82**
 E-mail: **brasserie.moderne@sofitel.com**

GOÛT DE FRANCE DINNER AT LE VICTORIA BRASSERIE MODERNE

On the first day of spring the Goût de France dinner will unite over 1100 chefs on 5 continents in a homage to French gastronomy. We invite you to La Brasserie Moderne to an excellent dinner prepared by our executive chef.

On March 21st, 2016, the restaurants partaking in the Goût de France will prepare special dinners to celebrate French cuisine and culinary traditions. The event expresses the idea of conviviality and appreciation for excellent food. It also promotes a respectful attitude for our planet and its resources.

To celebrate the Goût de France our executive chef Maciej Majewski has prepared a special dinner menu.

Amuse-bouche
Blini, caviar, crème fraîche
 L'Entrée froide
Foie gras, hazelnut, chocolate
 L'Entrée chaude
Frog legs, watercress, pickled cauliflower
 Le Poisson
John Dory, salted butter, vegetables
 La Viande
Lamb, roasted salsify, pommes Anna
 Les Plateau de Fromage
Camembert with truffle, red onion marmalade, brioche
 Le Dessert
Chocolate, pistachios, Cointreau liqueur

Date: **March 21st, 2016**
 Price: **PLN 180 per person**
 Alcoholic and non-alcoholic beverages are not included in the price.

Reservations:
 La Brasserie Moderne
 Tel.: **+48 22 657 83 82**
 Email: **brasserie.moderne@sofitel.com**

ZAREZERWUJ

MAKE A RESERVATION



Life is Magnifique in Warsaw!

