

BUSINESS LUNCH MENU

AVAILABLE FROM MONDAY-FRIDAY 12:00-16:00

MENU PER SELECTION

One Starter, Main Course & Dessert – for 46 €

One Starter & Main Course – for 39 €

One Main Course & Dessert – for 39 €

MENU

STARTERS

SOUPE DE POTIRON

Butternuts creamy soup | roasted pumpkins seed | torefied hazelnut

Or

VOL AU VENT

Puff pastry crust | creamy chicken sauce with mushroom | green leaves

Or

TERRINE FERMIERE

Pork belly | chicken liver | cognac | white wine | pickles cucumber & onion |
green leaves | porto jelly | red radish

Main Courses

GRATIN PROVENCAL

Tomato sauce | assorted seasonal vegetable | potatoes | Provencal bread crumb | green leaves

Or

DAURADE AUX CHAMPIGNONS

Pan-fried seabream | sautéed garlic and parsley mushroom | Hasselback baby potato |
Brussel sprout wedges | tarragon cream

Or

ENTRECÔTE

Sliced beef ribeye | Raclette cheese mashed potato | garlic butter bean | confit tomato

DESSERTS

TARTE AU COING

Poached and caramelized quince | raspberry coulis

Or

CRÈME BRULEE

Traditional crème brûlée | tuile biscuit

Or

OPERA

Joconde biscuit | espresso coffee | chocolate layer | coffee butter cream | vanilla sauce

The logo for Dumas, featuring the name in a stylized, cursive script.

ბიზნეს ლანჩი

ხელმისაწვდომია

ორშაბათიდან – პარასკევის ჩათვლით, 12:00 დან 16:00 საათამდე

მენიუ თქვენი არჩევანით

სალათი, მთავარი კერძი და დესერტი – 46 ლ

სალათი და მთავარი კერძი – 39 ლ

მთავარი კერძი და დესერტი – 39 ლ

მენიუ

სალათი

გოგრის წვნიანი

გოგრის და ნაღების წვნიანი | შემწვარი გოგრის მარცვლები | თხილი

ან

„ვოლუ ვან“

ფენოვანი ცომი | ქათამი და სოკო ნაღების სოუსით | მწვანე ფოთლები

ან

ღვიძლის ტერინი

ღორის ფერდი | ქათმის ღვიძლი | კონიაკი | თეთრი ღვინო | კიტრის მწნილი და ხახვი | მწვანე ფოთლები |

პორტვინის ჟელე | წითელი ბოლოკი

მთავარი კერძი

გრატინი პროვანსულად

სეზონური ბოსტნეულის ასორტი | კარტოფილი | პომიდვრის სოუსი | პურის ფანტელები

| მწვანე ფოთლები

ან

დორადო და სოკო

ტაფაზე შემწვარი დორადო | მომუშული სოკო, ნიორი და ოხრახუმი | კარტოფილი |

ბრიუსელის კომბოსტო | ტარხუნის სოუსი

ან

„ანტიკოტე“

დაჭრილი საქონლის რიზაი | კარტოფილის პიურე | ყველი რაკტელი |

ლობიო ნივრით და კარაქით | პომიდორის კონფი

დესერტი

კომშის ტარტი

კარამელიზირებული და პაშოტირებული კომში | ჟოლოს კულისი

ან

კრემ ბრულე

ტრადიციული კრემ-ბრულე | ბისკვიტის ფირფიტა

ან

„ოპერა“

ბისკვიტი ჯოკონდა | ყავა ექსპრესო | შოკოლადის ფენა | ყავის და კარაქის კრემი | ვანილის სოუსი