



*Tango Cortina-est*

*Vámos Veronikával*

*Magyar Köztársasági Érdemrend Aranykeresztjével kitüntetett énekesnőjével*

.....

**2012. január 27. (péntek), 19:30**

**6 fogásos menü**

**Menü ára – Le prix de ce menu – Price of the menu:**

**11900 Ft-tól**

**1136 Budapest, Balzac utca 35.**

**Telefon: +36 1 350 04 11**

**Mobil: +36 30 944 61 73**

**[www.philippe.hu](http://www.philippe.hu)**

**[info@philippe.hu](mailto:info@philippe.hu)**

### **Menüsor – Le menu – Menu list**

*Trio de délices gourmand en mise en bouche.*

*„délice gourmand” falatká-trió*

*Trio of delicious pre-starter bites*

....

*Le milles feuilles de tomates et mozzarella di bufala, sauce verte.*

*„Milles feuilles” paradicsom és mozzarella di bufala, zöld mártással*

*Mille-feuille pastry filled with tomatoes and buffalo mozzarella, green sauce*

....

*Le velouté aux petits pois et speck*

*Bársonyos zöldborsókrémleves speekkel*

*Cream of green pea soup with speck*

....

*Le médaillon de filet de thon grillé mi-cuit, salade de fenouil à l'orange et basilic, jus de tomates et crème d'avocat.*

*Félig sült tonhalfilé, narancsos és bazsalikomos édeskömény-saláta, paradicsomlé, avokádókrém*

*Medallion of semi-grilled tuna fillet, fennel, orange and basil salad, tomato juice and avocado mousse*

....

*Le sorbet Mojito.*

*Mohító szorbet*

*Mojito sorbet*

....

*La tranche de gigot d'agneau rotie sur la paille, romarin et gratin de légumes*

*Roston sült (szalmán) báránycomb, rozmarin és tepsiben gratinírozott zöldség*

*Leg of lamb slice roasted on straw with rosemary, gratin of vegetables*

....

*La pyramide de Brillat-Savarin à la betterave.*

*Céklás Brillat-Savarin sajtpiramis*

*Brillat-Savarin cheese pyramid with beetroot*

....

*Le bavaois à la vanille et au pain d'épices, sorbet aux fruits de ma passion.*

*Fűszeres kenyér vaníliás bajorkrémmel, Az én” kedvenc gyümölcsseimből” szorbet*

*Vanilla bavaois with spicy ginger and honey cake, sorbet of my favourite fruit*