

7. - 12. LEDNA 2013  
TÝDEN MICHELINSKÉ KUCHYNĚ  
V AVANTGARDE RESTAURANTU

---



MENU

(8 -chodové)

Amuse-bouche

Saint-Pierre à la vanille et à l'huile d'olive de Cucuron façon carpaccio  
Carpaccio of St. Peter fish with vanilla and olive oil from Cucuron  
Carpaccio ze ryby Svatého Petra s vanilkou a olivovým olejem z Cucuronu  
\*\*\*

Rémoulade de céleri-rave aux truffes et Saint-Jacques  
Celery remoulade with Saint-Jacques mussels and truffle  
Celerová remuláda s mušlemi svatého Jakuba a lanýži  
\*\*\*

Risotto aux truffes noires et vieux parmesan, tartine de moelle et truffes  
Risotto of truffle with old parmesan and homemade bread with veal marrow  
Lanýžové risotto se starým parmesánem, domácím chlebem s telecím morkem  
\*\*\*

Ragoût de fèves et asperges vertes aux truffes  
Braised bean ragout with asparagus and truffle juice  
Dušené fazolové ragout se zeleným chřestem a lanýžový juice  
\*\*\*

Turbot cuit à la vapeur de coriandre, huîtres en tempura, épinards et brocolis,  
crème parfumée au yuzu  
Turbot cooked in coriander steamed, oyster tempura, spinach, broccoli and  
cream perfumed with yuzu  
Kambala v vařená koriandrové pare s ustiřičnou tempurou, špenátem,  
brokolicí a smetanou parfémovanou yuzu  
\*\*\*

Pigeonneau fermier en salmis, rôtie farcie et poêlée de champignons  
Farm braised pigeon with sautéed champignons and baked stuffing  
Dušený farmářský holub, s restovanými žampiony a pečenou nádivkou  
\*\*\*

Avant-dessert

Sorbet au romarin et huile d' «olive et citron »  
Rosemary sorbet with lemon-olive oil  
Rozmarýnový sorbet s olivovo-citronovým olejem  
\*\*\*

Tarte tiède au chocolat amer, sorbet passion et coulis de fruits exotiques  
Warm Chocolate Cake with Passion fruit sorbet and exotic fruit coulis  
Teplý čokoládový dortík s Passion fruit sorbetem a coulis z exotického ovoce

2.790 CZK 8 course menu

---

**AVANT  
GARDE**

RESTAURANT & CAFÉ

AVANTGARDE RESTAURANT & CAFÉ,  
Evropská 2690 /17, (budova PPF Gate), Praha 6 – Dejvice,  
Tel.: +420 224 174 224, info@avantgarderestaurant.cz  
www.AVANTGARDERESTAURANT.cz

7. - 12. LEDNA 2013  
TÝDEN MICHELINSKÉ KUCHYNĚ  
V AVANTGARDE RESTAURANTU

---



MENU

(6 -chodové)

Amuse-bouche :

Saint-Pierre à la vanille et à l'huile d'olive de Cucuron façon carpaccio  
Carpaccio of St. Peter fish with vanilla and olive oil from Cucuron  
Carpaccio ze ryby Svatého Petra s vanilkou a olivovým olejem z Cucuronu  
\* \* \*

Rémoulade de céleri-rave aux truffes et Saint-Jacques  
Celery remoulade with Saint-Jacques mussels and truffle  
Celerová remuláda s mušlemi svatého Jakuba a lanýži  
\* \* \*

Ragoût de fèves et asperges vertes aux truffes  
Braised bean ragout with asparagus and truffle juice  
Dušené fazolové ragout se zeleným chřestem a lanýžový juice  
\* \* \*

Turbot cuit à la vapeur de coriandre, huîtres en tempura, épinards et brocolis,  
crème parfumée au yuzu  
Turbot cooked in coriander steamed, oyster tempura, spinach, broccoli and  
cream perfumed with yuzu  
Kambala v vařená koriandrové pare s ušličnou tempurou, špenátem,  
brokolicí a smetanou parfémovanou yuzu

ou, or, nebo

Pigeonneau fermier en salmis, rôtie farcie et poêlée de champignons  
Farm braised pigeon with sautéed champignons and baked stuffing  
Dušený farmářský holub, s restovanými žampiony a pečenou nádivkou  
\* \* \*

Avant-dessert:

Sorbet au romarin et huile d' «olive et citron »  
Rosemary sorbet with lemon-olive oil  
Rozmarýnový sorbet s olivovo-citronovým olejem  
\* \* \*

Tarte tiède au chocolat amer, sorbet passion et coulis de fruits exotiques  
Warm Chocolate Cake with Passion fruit sorbet and exotic fruit coulis  
Teplý čokoládový dortík s Passion fruit sorbetem a coulis z exotického ovoce

1.990 CZK 6 course menu

---

**AVANT  
GARDE**

RESTAURANT & CAFÉ

AVANTGARDE RESTAURANT & CAFÉ,

Evropská 2690 /17, (budova PPF Gate), Praha 6 – Dejvice,  
Tel.: +420 224 174 224, info@avantgarderestaurant.cz

www.AVANTGARDERESTAURANT.CZ

7. - 12. LEDNA 2013  
TÝDEN MICHELINSKÉ KUCHYNĚ  
V AVANTGARDE RESTAURANTU

---



MENU

(4 -chodové)

Amuse-bouche :

Saint-Pierre à la vanille et à l'huile d'olive de Cucuron façon carpaccio  
Carpaccio of John Dory fish with vanilla and oliv oil from Cucuron  
Carpaccio ze ryby Svatého Petra s vanilkou a olivovým olejem z Cucuronu  
\*\*\*

Ragoût de fèves et asperges vertes aux truffes  
Braised bean ragout with asparagus and truffle juice  
Dušené fazolové ragout se zeleným chřestem a lanýžový juice  
\*\*\*

Turbot cuit à la vapeur de coriandre, huîtres en tempura, épinards et brocolis,  
crème parfumée au yuzu  
Turbot cooked in coriander steamed, oyster tempura, spinach, broccoli and  
cream perfumed with yuzu  
Kambala v vařená koriandrové pare s ušřičnou tempurou, špenátem,  
brokolicí a smetanou parfémovanou yuzu

ou, or, nebo

Pigeonneau fermier en salmis, rôtie farcie et poêlée de champignons  
Farm braised pigeon with sautéed champignons and baked stuffing  
Dušený farmářský holub, s restovanými žampiony a pečenou nádivkou  
\*\*\*

Tarte tiède au chocolat amer, sorbet passion et coulis de fruits exotiques  
Warm Chocolate Cake with Passion fruit sorbet and exotic fruit coulis  
Teplý čokoládový dortík s Passion fruit sorbetem a coulis z exotického ovoce

1.650 CZK 4 course menu

---

**AVANT  
GARDE**

RESTAURANT & CAFÉ

AVANTGARDE RESTAURANT & CAFÉ,

Evropská 2690 /17, (budova PPF Gate), Praha 6 – Dejvice,  
Tel.: +420 224 174 224, info@avantgarderestaurant.cz

www. AVANTGARDERESTAURANT.CZ