

ФРАНЦУЗСКОЕ НАСЛЕДИЕ

УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ В ЧЕСНОЧНОМ МАСЛЕ С ПШЕНИЧНЫМ БАГЕТОМ 6 ШТ. / 12 ШТ.

Это блюдо было особенно популярно в парижских салонах, откуда его быстро переняли в богатых домах Антверпена и Брюгге. Бельгийцы адаптировали его под свои пшеничные багеты и щедрое чесночное масло.

850/1450

ЖАРЕННЫЕ УЛИТКИ с картофельным пермантье

1450

КРЕМ-СУП ИЗ СПАРЖИ с форелью по- Аржантейски

950

КАРТОФЕЛЬНАЯ ВАФЛЯ С РИЕТОМ ИЗ КРОЛИКА И МАРИНОВАННЫМИ ПИКУЛЯМИ

Во времена французской администрации в Бельгии мясо кролика стало популярным благодаря своей доступности. Бельгийцы использовали французскую технику приготовления риега, но подали его на традиционных картофельных вафлях — мост между двух культур.

950

КОК-О-ВАН

Рецепт родился у французских солдат, тушивших петуха в вине. В Бельгии его адаптировали под местные традиции. Мы готовим более изысканную версию — цыплёнка, томлённого в красном вине с травами, сохраняя дух классики, но делая вкус легче и утонченнее.

990

МУСС-О-ШОКОЛЯ

Французский шоколад уже был знаменит по всей Европе, но именно в Бельгии, с её кондитерскими традициями, он обрёл ещё большую популярность. Этот мусс — знак союзничества двух великих кулинарных культур.

550



Manneken Pis

belgian beer cafe

ФРАНЦУЗСКОЕ НАСЛЕДИЕ



MANNEKENPISSPB



RECA.REST