

Press Duck



125 W

Press Duck

Вершина гастрономической мысли — утка в пресс-даке. Французское блюдо XIX века готовят по канонам. Филе обжаривают и отправляют «отдыхать» на сене. Костный каркас погружают в пресс-дак. С помощью механизма отжимают. Выделившийся костный сок смешивают с демигласом, добавляют коньяк и поджигают. Филе дикой птицы подают с насыщенным утиным соусом. За процессом приготовления можно наблюдать за аптечным прилавком. Пресс-дак приобретен на аукционе закрывшегося ресторана в Париже, таких раритетов в мире остались единицы.

НА ДВОИХ:

7900

НА ОДНОГО:

4500