



ESSENTIEL

Restaurant Français

LE BEAUJOLAIS NOUVEAU ARRIVE ! BEAUJOLAIS CRU CELEBRATION

Restaurant Essentiel 20 - 23 Novembre

Celebrate the arrival of the Beaujolais Nouveau 2025, and continue the experience with our exclusive Beaujolais Crus Pairing Menu — a four-course gastronomic journey through the vineyards of Moulin-à-Vent, Morgon, Brouilly & Regnié.

MENU DÉGUSTATION BEAUJOLAIS CRU

AMUSE-BOUCHE

Œuf de Caille en Meurette

Quail Egg in Red Wine Sauce

ENTRÉE

Escargots de Bourgogne, Beurre Ail Persil

Burgundy Snails with Garlic and Parsley Butter

ou

Salade Landaise

Landaise Salad

PLAT PRINCIPAL

Joue de Bœuf Braisée Bourguignonne

Braised Beef Cheek Bourguignon Style

ou

Lotte Rôtie, Sauce Marchand de Vin

Roasted Monkfish with Red Wine Shallot Sauce

DESSERT

**Poire Pochée au Vin Blanc avec Mousse de Roquefort ou Sauce
Chocolat**

Pear Poached in White Wine with Roquefort Mousse or Chocolate Sauce

99 BGN / 51 EUR

Un voyage à travers les Crus du Beaujolais
Moulin-à-Vent – Morgon – Brouilly – Regnié

21 Tsar Osvoboditel Blvd, Sofia
For reservations: +359 (0) 877 804 040