

# Spis potraw

## *Przystawki*

<i>Crique ardéchoise</i> Hugona Reyne'a	183
<i>Goyère d'Valenchiennes au maroilles</i> Bernarda Deletré	101
Sałata na wszystkie pory roku Danielle Borst	143
Królik z suszonymi śliwkami Philippe'a Beaussanta	14
Melon na słodko-kwaśno Philippe'a Beaussanta	85
Pasztet lotaryński Monique Zanetti	161
Suflet Marie Leonhardt	120
<i>Tourrain</i> Edwige Bourdy	137

## *Zupy*

<i>Changüa</i> Adriana Chamorro	239
Zupa cebulowa na winie Reinharda Goebela	171
Zupa piwna Sabiny van Lerberghe	107
Zupa z dyni Williama Christie	110
<i>Potage à la royale</i> Philippe'a Lépolarda	60
Zupa pomidorowa Tona Koopmana	228
Zupa cebulowa pani Couperin	46
Zupa z dyni na maśle pani Couperin	47
Zupa z dyni na mleku pani Couperin	47

## *Makarony i ryż*

<i>Pasta con pesto alla genovese</i>	
Livii Lionnet	133
<i>Risotto Nicolasa Rivencq'a</i>	118
Lazania wegetariańska	
Reinharda Goebła	171
Nokedli ( <i>gnocchi à la hongroise</i> )	
Katalin Carolyi	151
<i>Acciughe e tonno</i> Glorii Banditelli	127
Makaron z kawiozem	
Reinharda Goebła	174
Makaron z zielonymi szparagami	
Danielle Borst	143
<i>Spaghetti alla carbonara</i>	
Jean-Claude'a Malgoire'a	98
Sos Beschi	127
<i>Spaghetti con melanzane e acciughe</i>	
Jean-Claude'a Malgoire'a	100
<i>Tagliatelle gambesi e rucola</i>	
Giardino Armonico	126
<i>Virmicieddi alla siracusana</i>	
Fabio Biondiego	131

## *Ryby i skorupiaki*

<i>Arros Negre</i> Montserrat Figueras	205
<i>Bourride</i> z Sète Gilberta Bezziny	229
Chowder z dorsza Anne Azéma	178
Potrawka z węgorza	
Philippe'a Beaussanta	88

Tort <i>à la brandade</i> z dorsza	
Philippe'a Beaussanta	29
<i>Ventresca</i> z tuńczyka	
z cebulą i papryką Josepa Cabré	181
Piramida z raków	
Philippe'a Beaussanta	89
Potrawka z miętusa	
Oliviera Schneebeli	211
<i>Chipirons à la basquaise</i>	
Danièle Alpers	234
Muszle Świętego Jakuba	
w winie muszkatelowym	
Françoise Semellaz	156
Żaby <i>à la poulette</i> Philippe'a Lénaëla	213
Szatańskie żabie udka Josa	
van Immerseela i Claire Chevallier	236
Kalmary z fasolą Williama Christie	112
Nadziewane kalmary Scotta Rossa	232
Ryby w <i>sauce nage</i> Françoise Semellaz	155
<i>Sardi à beccafieu</i> Fabio Biondiego	129

## *Mięsa i drób*

<i>Ajiaco Santaferegno</i>	
Adriana Chamorro	239
Rostbef <i>à la charolaise</i>	
Philippe'a Beaussanta	77
Pieczeń wołowa	
w czerwonym winie	
Katalin Carolyi	152
<i>Feijoada</i> Rosany Lancelotte	219
Ragoût z racic Isabelle Desrochers	145

Cielęcina sauté z cytryną	
Béatrice Cramoix	223
Prawdziwy barszcz ukraiński	
Galiny Zinchenko	195
Prawdziwy <i>Potjevleisch</i>	105
<i>Vitello tonnato</i> Reinharda Goebela	173
Kuropatwa po szkocku	
Philippe'a Beaussanta	75
Kuropatwa z kapustą	
Philippe'a Beaussanta	32
Perliczka nerońska	
Oliviera Schneebeli	208
Kurka w galarecie z Péniche Opéra	91
<i>Tourtière</i> znad jeziora Saint-Jean	
Denisa Grenier	148
Prawdziwa kwaszona kapusta	
z Belfort Jean-Charlesa Ablitzera	114
Kaczka <i>à la provençale</i>	
Gilberta Bezziny	231
Kaczka po barbarzyńsku w okrutnym	
mentolu Josa van Immerseela	
i Claire Chevallier	237
Kapłon z ostrygami pani Couperin	47
<i>Confit</i> z kaczki Philippe'a Beaussanta	24
Baranina curry Alaina Zaepffela	164
<i>Fegato veneziano</i> Reinharda Goebela	175
Potrawka z królika w białym winie	
Philippe'a Beaussanta	19
Królik po normandzku	
Philippe'a Beaussanta	19
Królik z orzechami	
Philippe'a Beaussanta	20

Młode gołąbki „na mój sposób”	
Williamama Christie	111
Królik z suszonymi śliwkami	
Philippe’a Beaussanta	14
Kurczak z papryką Lorny Windsor	78
Kurczę z czosnkiem	
Reinharda Goebła	177
Kurczak z papryką Katalin Carolyi	150
Naleśniki z kurczakiem	
Katalin Carolyi	151

## Warzywa

Placki zbożowe	
Jean-Louis Charbonniera	193
Purée z karczochów	
Philippe’a Beaussanta	82
Polenta korsykańska	
Erica Bellocqą	241
Tort przekładany zieleniną	
pani Couperin	48
Tort przekładany boćwiną	
Philippe’a Beaussanta	27
Prawdziwa <i>ratatouille niçoise</i>	
Jean-Claude’a Malgoire’a	94
Boćwina z gęsią wątróbką	
Thierry’ego Bosqueta	167
Mus ziołowy	
Thierry’ego Bosqueta	168
Seler z cytryną Rachel Yakar	140
Nadziewane endywie	
Thierry’ego Bosqueta	168
	251

Makaron z kawiozem z bakłazana Danielle Borst	142
Kapusta faszerowana kasztanami Philippe'a Beaussanta	12
Zapiekanka z <i>chicons</i> Sabiny van Lerberghe	107
<i>Milbas</i> Philippe'a Beaussanta	18
Szparagi po flamandzku, które lubi Philippe Herreweghe	103
<i>Carciofi con piselli</i> Marie Leonhardt	122
<i>Fagotins</i> w sosie <i>duxelle</i> Thierry'ego Bosqueta	166

## *Desery*

<i>Crème à la religieuse</i>	85
Krem kataloński Jordiego Savalla	206
Galaretkę ze słodkich migdałów pani Couperin	79
<i>Crumble</i> z jabłkami Béatrice Cramoix	224
Ciasto marchewkowe Isabelle Desrochers	147
Tort <i>cévenol</i> Hugona Reyne'a	184
Ciasto z piernika Jean-Louisa Charbonniera	194
<i>Persimmon Pudding</i> Alana Curtisa	158
Pudding z kaszy manny Reinharda Goebła	174
Sorbet z szampanem	83
<i>Turinois</i> Claire Antonini	245
Banany morelowe Josa Van Immerseela	237

Marcepaniki z Aix	82
Nadziejane daktyle	
Marie-Geneviève Massé	246
Jajka z mlekiem albo początki kremów	86
Biskopcziki z orzechami laskowymi	
David Simpsona	226
Małe ciasteczka na miodzie	
pani Couperin	76
<i>Warenkyi</i> Galiny Zinchenko	200

## *Napoje*

<i>Batida de limão</i> Rosany Lancelotte	222
Koktail Alfredo Josa Van Immerseela i Claire Chevalier	235
Nalewka na czterech owocach	80

## *Sosy*

Prawdziwy sos czosnkowy <i>Aillade</i> lub <i>Aillée</i> Philippe'a Beaussanta	22
<i>Salsa Misioneria picante</i>	
Gabriela Garrido	243
Sos <i>Chimichuri</i> Gabriela Garrido	244