

## 8. Le terroir Pro gurmety

Když vám zmlsaný přední francouzský vinař řekne, že si opravdu pochutnal v pražské restauraci Le terroir, je to pro ni opravdová pocta. Francouzům totiž jinde než doma většinou nechutná.

V kuchyni od počátku vládne Jan Punčochář, který byl v říjnu vybrán mezi deset nejlepších kuchařů Evropy na rakouský festival Haube und Traube. Patronem celé akce byl legendární kuchař Eckart Witzigmann, kterého prestižní francouzský průvodce Gault Millau vyhlásil v roce 1994 kuchařem století.

Aby si hosté této restaurace mohli být jisti, že jim jídla připraví skutečně Jan Punčochář, omezili majitelé provozní dobu a mají otevřeno jenom od úterý do soboty. Vyhnuli se tak tomu, co pronásleduje mnohé jiné restaurace. Tím neduhem je nevyrovnanost v nabídce, když „na place“ chybí šéf. I mistr kuchař si totiž potřebuje odpočinout.

Pro milovníky vína je jistě dobrou zprávou, že se do restaurace po ročním působení v michelinovském rakouském podniku vrátil

### Menu

#### Z jídelníčku

- Marinované langustýnky na tři způsoby se šalotkovým vinegretem a malým salátkem (příplatek 210 Kč)
- Předkrm ze svatomartinské husy s domácí paštikou
- Grilovaná sépie se žlutkovými těstovinami a krevetami
- Bažant à la crème s italským rizotem a zeleninou julienne
- Čerstvá ryba dne s houbovo-bramborovými šiškami a omáčkou z Chablis (příplatek 210 Kč)
- Telecí fileť s toskánskou fazolovou pěnou a Albuférou omáčkou
- Zajíc po královsku s růžičkovou kapustou a kaštaný
- Výběr ročníkových italských sýrů – Luigi Guffanti 1876
- Výběr zralých francouzských sýrů – Robert Bedot fromager affineur
- Salát z citrusových plodů s datlemi a sorbetem z lučního medu
- Puding z Cru čokolády Valrhona se zmrzlinou z lískových oříšků a bábovkou v rumu

Tři chody: 1190 Kč, čtyři chody: 1380 Kč, pět chodů: 1520 Kč, šest chodů: 1690 Kč



someliér Petr Hlinák. Ten mimo jiné dohlíží na zdejší skvěle zásobený vinný sklep, kde je přes šest set druhů vín z nejlepších vinohradů celého světa. Součástí restaurace je i slibně provoněná fromagerie.

Vloni restaurace v Maurerově výběru nebyla hodnocena. Foto: Jaroslav Jiříčka

### Informace

#### Le terroir

Vejvodova 1 (vchod z Jiřské ul.) • Praha 1  
Tel.: 222 220 260

[www.letteroir.cz](http://www.letteroir.cz)

Cenová kategorie: ●●●