

# Мюж Золото»

## Фуа гра

Два вида домашнего паштета из утиной печени с чатни и тостами из крестьянского хлеба  
*Le duo de terrines de Foie gras, Chutney et pain de campagne toasté*

или

## Куриное яйцо – Oeuf de Poule

Куриное яйцо суфле, компотом из яблок и каштанов, белые грибы и легкий бульон  
*L'œuf de poule soufflé, compote pommes-marrons, cèpes et bouillon léger*

или

## Каменный окунь и крупные креветки – Bar et Gambas

Тартар из каменного окуня и креветок с лаймом, сливовый компот и пюре из груши хоккайдо  
*Le tartare de bar et gambas au citron vert, compote de quetsches et purée d'hokkaido et poires*

\*\*\*\*\*

## Королевская дорада – dorade royale

Жареная а ля планча, томаты и оливки, мини-био-овощи и бульон с тимьяном  
*Juste raidi à la Plancha, Tomates et Olives, Mini Légumes Bio et bouillon léger au thym*

или

## Телячья отбивная – la côte de veau

Жареная с перцем, свежие лисички, нежное пюре  
*Rôtie au mélange de poivres, girolles fraîches, purée moelleuse*

\*\*\*\*\*

Ассорти сыров – *Les fromages* (доплата 12.- )

Мастер Антони, сыровар, Vieux Ferrette

\*\*\*\*\*

Ванильное крем-брюле, персики в сиропе и красносморозинное желе

*La crème brûlée vanille, pêches au sirop et gelée de groseilles*

или

Теплое суфле с ежевикой, черника и мороженое из йогурта

*Le soufflé chaud aux mûres, myrtilles et sorbet yaourt*

или

Нежные тарталетки с инжиром, ванильное мороженое

*La tartelette aux figues, glace vanille*

Комплексное меню - 68 евро

# Мюджарча

Омар 2017

Ассорти из моллюсков и ракообразных, маринованный укроп и ледяное консоме  
(омар, лангустин, королевский краб)

*La variation de crustacés, fenouil mariné et consommé glacé*

*Рислинг 2015, Weinbau Christoph, Baden Baden (100 мл)*

\*\*\*\*\*

Фирменные равиоли из омара и белые грибы с петрушечной заправкой

*Raviolis de homard maison et cèpes en persillade*

*Бургундское Шардоннэ La Monatine 2015 (100 мл)*

\*\*\*\*\*

Половина омара, очищенного сырым, обжаренного, красные ягоды и кокос-юдзу

*Le demi Homard juste sauté à cru, betteraves et coco-Yuzu*

*Viognier 2016, Weingut Kopp, Баден-Баден (100 мл)*

\*\*\*\*\*

Сыры от Мастера Антони (доплата 12.—евро)

*Les fromages de Monsieur Antony, Vieux Ferrette*

\*\*\*\*\*

Нежный десерт с маскарпоне и мирабелью с лаймом, мороженое с мирабелью и  
мирабель Беллини

*Le moelleux mascarpone-mirabelles au citron vert,*

*sorbet mirabelles et Bellini mirabelles*

*Jurançon 2015, домен Sauharé, Лангедок ( 50 мл)*

Стоимость меню, включая вино 135.- евро

Стоимость меню 109.- евро

Возможно меню из 4 блюд,

состоящее из закуски, основного блюда, сыра и десерта. Стоимость меню 85.-

евро

Возможно меню из 3 блюд,

состоящее из закуски, основного блюда и десерта. Комплексное меню - 78 евро