

Меню «Знакомство»

Фуа гра - Foie Gras

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

Барабулька – Rouget Barbet

Сыромаринованная, обжаренная с комбавой и давлеными помидорами
Cru en marinade et juste saisi, parfumé au Combawa et tartare de tomates

или

Экологические помидоры- Tomates Bio

Гаспаччо из биопомидоров, панна котта с моццареллой, хрустящий пармезан и тапенада из оливок

Le gaspacho de tomates Bio, panna Cotta Mozzarella, croustille de parmesan et tapenade d'olives de Nyons

Рекомендуемые рыбные блюда - Poisson du Marché

Медальоны из морского черта, обжаренные весенние овощи и легкий бульон с бергамотом
Aux girolles, légumes printaniers poêlés, bouillon léger au Basilic

или

Каре ягненка – le carré d'agneau

Жареное с перцем, гороховое пюре, овощи и оливки, подлива от жарки
Rôti aux poivres, purée de petits pois, légumes aux olives et jus d'agneau

Ассорти сыров– *Les fromages* (доплата 12.- €)
Maitre Antony, Eleveur de Fromages, Vieux Ferrette

Классическое ванильное крем-брюле, компот из клубники и цитрусовых
La traditionnelle Crème Brulée à la vanille, soupe de fraises aux agrumes

или

Теплое суфле из бузины, подлива из лесных фруктов
Le soufflé chaud au sureau, nage de fruits rouges

или

Теплые оладьи с шоколадом, давленная малина и ванильное мороженое
Le blinis au chocolat Araguani, framboises écrasées et glace vanille

Комплексное меню - 68 евро

Меню для гурмана

ЛЕТО 2017

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

La variation de crustacés, fenouil mariné et consommé glacé

Совиньон La Petite Perrière 2015, Луара (0,1 л)

Тюрбо, артишоки, сушеные лепестки томатов и соус песто со щавелем
Turbot, artichauts, pétales de tomates séchées (Noire de Crimée) et pesto à l'oseille

Viognier 2016, домен Dyonisos, Uchaux, долина Роны (0,1 л)

Филе косули, жареное с перцем тимут

Обжаренные вишни с ягодами чилоэ, тортеллини из косули с фундуком

Le filet rôti au poivre de Timut, cerises poêlées aux baies de Chiloe

et tortellini de chevreuil aux noisettes

Бургундское позднего сбора Roter Porphyр 2015, домен Корр, Баден-Баден (0,1 л)

Сыры от Мастера Антони (доплата 12.—евро)

Les fromages de Monsieur Antony, Vieux Ferrette

Хрустящее пирожное с шоколадным муссом,

минестроне с клубникой и йогурто-клубничное мороженое

Le chouх croustillant chocolat Dulcey, minestrone de fraises et sorbet yaourt-fraise

Vintage 2014, домен Montine, Рона (0,05 л)

Стоимость меню, включая вино 132.- 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