

Закуски - Les Entrées...или БОЛЬШЕ?

Вегетарианские блюда – Рыба – Мясо...

Салат из редиса, цуккини и огурца на сливочном креме с хреном <i>La salade de radis, courgettes, concombre et crème au raifort</i>	21.—Euro
Хоккайдо крем суп с каштанами и натёртым фундуком <i>Le velouté Hokkaido avec des marrons et noisettes rapées</i>	21.—Euro
Рыбный суп по рецепту ресторана с крутонами и соусом «Руй» <i>La soupe de poisson à notre façon, croustons et rouille</i>	22.—Euro
Сезонные овощи сырые и приготовленные, айоли и оливковая тапенада <i>Légumes du Moment en vinaigrette, Aioli et Tapenade d'Olive</i>	35.—Euro
Домашнее фуа-гра со специями, соус чатни и теплая булочка бриошь <i>La terrine de Foie Gras de canard fait maison, chutney et brioche</i>	42.—Euro
Любимый тартар шеф-повара из говядины с пармезаном, перепелиные яйца и фуа-гра <i>Le tartare de Bœuf comme l'aime le chef, Parmesan, œuf de caille et Foie Gras</i>	42.—Euro
Карпаччо из палтуса с мисо, маринованные французские креветки и кули из груши с гибискусом <i>Carpaccio de flétan à la poudre de Miso, crevettes françaises marinées etcoulis poires-hibiscus</i>	46.—Euro
Тартар из лобстера, карпаччо из сома, икра осетра йогуртовый крем с джином <i>Le Tartar de Homard, carpaccio de bar et caviar oscietre Crème yaourth-Gin</i>	65.—Euro

Рыба – Les poissons

Рыба дня 59.—Euro
Le poisson du jour, selon le marché et les envies du chef

Свежие бретонские гребешки, сезонные осенние овощи,
Фрегола из Сардинии и шафрановый соус 55.—Euro

*Les noix de St Jacques des côtes françaises, légumes d'automne,
fregola sarde et sauce au Safran d'Alsace*

Слегка обжаренный хвост лобстера, свекольное пюре,
бок-чой и соус из кокоса, юзу и имбиря 68.—Euro
*La queue de homard décortiquée, juste grillée, purée de betteraves rouges,
pack Choi et écume coco-yuzu-gingembre*

Мясо – les viandes

Голубка от Théo Kieffer, с корочкой из лимона и Эспелет, ножки тушеные с
хоккайдо, грушами и инжиром,

бульон из птицы с мускатным виноградом 56.—Euro

*Le Pigeon de chez Théo Kieffer en croute d'espelette et citron, les cuisses en par-
mentier à l'Hokkaido, poires et figues, jus de pigeon aux raisins muscat*

Седло ягненка из Пфальца приготовленное до розового цвета, картофельное
пюре с оливками и помидорами, дюксель из белых грибов с чесноком и
петрушкой 58.—Euro

*L'agneau du Palatina, servi rosé, pommes de terre écrasées aux olives et tomates
séchées, duxelle de cèpes à l'ail et au persil*

Жареное филе оленины, маленькое рагу с клюквой, ньокки из сладкого
картофеля, вонтоны в бульоне из оленины и грибов, овощи 58.—Euro
*Le filet de chevreuil rôti, petit ragout aux airelles et gnocchi de patates douces,
Wan-Tan au bouillon de chevreuil aux champignons, légumes*

Сыры и десерты

Ассорти французских сыров от Antony	3 сорта	19.—Euro
<i>La variation de fromages de chez Antony</i>	5 сортов	26.—Euro
Крем-брюле «Le Jardin de France»		
с «Павлова» горький апельсин		19.—Euro
<i>La crème brûlée „Le Jardin de France“, avec une pavlova Orange amère</i>		
Мороженое с кофе и тонка, Wilhelm виски из Шварцвальда и Cold Brew		
		17.—Euro
<i>La glace Café-Tonka au Whisky de la forêt Noire et Extrait Cold Brew</i>		
Тёплый шоколадный торт из 1er Cru шоколада,		
манго и маракуйя, сорбет из манго		21.—Euro
<i>Le blinis au chocolat 1er Cru, mangue et passion, sorbet mangue</i>		
Вариация из мороженого и сорбета		
		19.—Euro
<i>Variation de glaces et sorbets</i>		
Нежное печенье, каштановый крем, мускатный виноград и ванильное мороженое		
		21.—Euro
<i>Le cookie moelleux, crème de marrons, raisins muscat et glace vanille</i>		
Тарталетка из тыквы хоккайдо, мороженое с кленовым сиропом		
		21.—Euro
<i>La tartelette au potimarron Hokkaido, glace au sirop d'érable</i>		
Крамбл из како с шоколадным кремом Хукамли, грушевый сорбет		
		21.—Euro
<i>Le crumble cacao, crème chocolat Hukamli (lait), sorbet poires</i>		

Меню Гурмэ

Осень 2022

Карпаччо из палтуса с мисо, маринованные французские креветки
и кули из груши с гибискусом

*Carpaccio de flétan à la poudre de Miso,
crevettes francaises marinées etcoulis poires-hibiscus*
Pouilly Fumé 2020, Domaine Saget, Loire (0,1L)

Слегка обжаренный хвост лобстера, свекольное пюре, бок-чой и соус из
кокоса, юзу и имбиря

*La queue de homard décortiquée, juste grillée, purée de betteraves rouges,
Pack Choi et écume coco-yuzu-gingembre*
Viognier 2020, Weingut Kopp, Baden-Baden (0,1L)

Седло ягненка из Пфальца приготовленное до розового цвета, картофельное
пюре с оливками и помидорами, дюксель из белых грибов
с чесноком и петрушкой

*L'agneau du Palatina, servi rosé, pommes de terre écrasées aux olives et tomates
séchées, duxelle de cèpes à l'ail et au persil*
Syrah Nobis 2020, Domaine de L'Ecu, Loire (0,1L)

или

Свежие бретонские гребешки, сезонные осенние овощи,
Фрегола из Сардинии и шафрановый соус
*Les noix de St Jacques des côtes francaises, légumes d'automne,
fregola sarde et sauce au Safran d'Alsace*

Riesling trocken 2020, Weingut Andreas Laible, Durbach (0,1L)

Ассорти французских сыров от - Maître Antony
Fromages de la maison Antony À Vieux Ferrette

Нежное печенье, каштановый крем, мускатный виноград и ванильное
мороженое

Le cookie moelleux, crème de marrons, raisins muscat et glace vanille
Jurancón 2020, Domaine Cauharé (0,1L)

Стоимость меню 135.—Euro, Рекомендованные вина 39.—Euro

Вы можете выбрать меню из 3-х блюд: закуска, основное блюдо и десерт.

Стоимость меню 99.—Euro