

Меню Гурмэ

Трюфель 2023

Яичное суфле с трюфелем, яблоко с сельдереем и соусом Альбуфера (48.—€)*

L'Oeuf Soufflé aux truffes, pommes-Celeri et sauce Albufera

или

Карпаччо из гребешков, трюфель, звездчатка, оливковое масло (48.—€)*

Le carpaccio de St Jacques, truffes, mourron des oiseaux et Huile d'Olive VT

L'Âme du chêne 2021, Rhône Blanc, C. Depeyre (0,1L)

Хвост омара, припущенный на гриле в трюфельной глазури,

соус из омара, молодой шпинат с трюфелем (68.--€)*

La queue de homard décortiquée, juste grillée en chemise de truffes,

jeunes pousses d'épinard et velouté de homard truffé

Bourgogne Blanc 2021, Domaine Maillard (0,1L)

Турнедо из говяжьей вырезки, равиоли из бычьих хвостов, трюфель (58.--€)*

Le tournedos de filet de boeuf, raviolis de queue de boeuf, truffes

Blaifränkisch 2019, Weingut Dütsch, Neuweier (0,1L)

или

Полоски из морского языка, фондю из лука-порая,

трюфель и соус demi-deuil (58.--€)*

Les gougeonettes de sole, poireau, truffes et sauce demi deuil

Chardonnay 2020, Weingut Holger Dütsch, Baden-Baden (0,1L)

Сыр с трюфелем от Antony in Vieux Ferrette (22.—€)*

Fromages truffé de la maison Antony À Vieux Ferrette

Мороженое парфе с фундуком, английский крем и трюфель (22.—€)*

Le Parfait Glacé noisettes, crème anglaise aux truffes

или

Мон Ванту с трюфелем (22.--€)*

(Безе, каштановый крем и трюфель)

Jurancon 2020, Domaine Cauharé (0,1L)

Стоимость меню 149.—€, Рекомендованные вина 39.--€

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

Стоимость меню 109.—€

Цена A La Carte*

Закуски - Les Entrées

Салат из редиса, маринованные овощи, айоли и тапенада <i>La salade de radis et légumes en vinaigrette, Aioli et tapenade</i>	21.—€
Суп дня <i>La soupe du jour</i>	21.—€
Марбре из перепелки и трюфельным фуа-гра, салат и дикие травы <i>Le marbré de caille et foie Gras, truffes, mâche et herbes sauvages</i>	42.—€
Любимый тартар шеф-повара из говядины <i>Le tartare de Bœuf comme l'aime le chef</i>	45.—€
Тартар из омара, карпаччо из морского волка, цитрусово-имбирная заправка <i>Le Tartare de Homard, carpaccio de bar, agrumes et gingembre</i>	59.—€

Основные блюда – Les Plats

Рыба дня <i>Le poisson du jour, selon le marché et les envies du chef</i>	58.—€
Филе сома, цикорий и манго, соус с апельсином <i>Le filet de Bar, endives à la mangue et sauce à l'orange</i>	55.—€
Медальон из оленины, рагу из плеча, мускатная тыква <i>Le médaillon de biche, épaule en ragout et butternut</i>	48.—€
Спинка телятины (степень готовности Rosé), тушеные телячьи щечки, шпинат с трюфелем <i>Le carré de veau, servi rosé, les joues braisées, épinards aux truffes</i>	54.—€

Сыры и десерты

Ассорти французских сыров от Antony	3 вида	19.—€
<i>La variation de fromages de chez Antony</i>	5 видов	26.—€
Крем-брюле „Le Jardin de France“, выпечка «Мадлен» <i>La crème brûlée „Jardin de France“, Madeleine exotique</i>		21.—€
Теплый шоколадный торт (Valrhona 1er Cru Valrhona 1er Cru),		21.—€

маринованные клементины и сорбет

Le blinis au chocolat 1er Cru, clémentines marinées et sorbet