

## Закуски - Les Entrées

Классический салат из редиса, огурца, цукини и крема из хрена <i>La classique salade de radis, concombres, courgettes et crème de raifort</i>	26.—€
Суп дня/ <i>La soupe du Jour</i>	21.—€
Яйцо пашот приготовленное при температуре 64°C, салат из спаржи, баден-баденский голец в стиле гравлакс, икра форели <i>l'Oeuf Parfait à 64°C, salade d'asperges, Omble chevalier comme un graved Lachs et caviar de truite</i>	42.--€
Домашнее «двойное» фуа-гра, чатни и бриошь <i>La terrine de foie gras en duo, Chutney et brioche</i>	45.—€
Любимый тартар шеф-повара из говядины <i>Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef</i>	45.—€
Тартар из средиземноморского красного тунца, азиатский соус винегрет и дикие био-травы <i>Le Tartar de thon rouge de Méditerranée, vinaigrette Asia et herbes sauvages Bio</i>	45.--€

## Основные вегетарианские блюда – Le plat végétarien

Фаршированные грибы со сливочным сыром и гренками из пармезана, спаржа и свежие сморчки <i>Les champignons farcis de fromages frais et croute de parmesan, asperges et morilles fraîches</i>	45.--€
---	--------

## Основные рыбные блюда – Les plats de la mer

Рыба дня <i>Le poisson du Jour</i>	61.--€
Омар на гриле, артишоки, овощи на оливках Таджаска с вялеными томатами <i>La queue de homard décortiquée juste grillée, artichauts poivrades, légumes aux olives Taggiasca et tomates sèches</i>	68.--€

## Основные мясные блюда – Les plats de la terre

Голубка от Theo Kieffer, ремень на засахаренном горьком апельсине,  
горох и бобы, мини-кнедлики 57.—€

*La poitrine de pigeon de chez Théo Kieffer, rhubarbe et orange amère confite,  
Petits pois et fèves, Miniknödel*

Филе говядины, спаржа, шампиньоны и свежие сморчки 59.--€

*Le filet de boeuf, asperges, champignons de Paris et morilles fraiches*

Филе молодой оленины с корочкой из сумаха, зеленая спаржа с кампотским  
перцем, клюква и остроконечная капуста 59.--€

*Le filet de brocard en croute de Sumac,  
asperges vertes aux poivre de Kampot, airelles et chou pointu*

## Сыры от сыроварни Antony в Vieux Ferrette, Elsaß

Ассорти французских сыров 3 вида 19.—€

5 видов 26.—€

## Десерты от нашего шефа-кондитера Julien Lams

Сорбет Arrosé 19.--€

Ассорти мороженого и сорбетов 19.--€

*Assortiment de Glaces et Sorbets*

Крем-брюле „Le Jardin de France“ 21.—€

Теплый шоколадный торт Valrhona 1er Cru, 21.--€

клубничное карпаччо, ванильное мороженое  
и оливковое масло от Nyons

*Le blinis au chocolat 1er Cru, Carpaccio de fraises,  
glace vanille et huile d'olives de Nyons*

Йогуртовый крем, сырой и вареный ремень, клубника 21.—€

*Crèmeux au yaourt, rhubarbe crue et cuite, fraises*

Джин-суфле из бузины, клубничный сорбет 21.--€

*Le soufflé au Gin et au sureau, sorbet fraises*