

Меню Гурмэ

Лето 2023

Севиче из рыбы дня, малины и авокадо,
ароматизированная томатная вода

La céviche du poisson du jour, framboises et avocats, eau de tomates épicée

или

Любимый тартар шеф-повара из говядины, Oscietra Imperial Caviar

Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef, caviar Oscietre Imperial

Pur Blanc 2022, Château Revelette, Famille Fischer (0,1L)

Омар на гриле (очищенный), помидоры и цуккини,

бульон из моллюсков с перцем чили Эспелет

Le homard, décortiquée juste grillée, tomates et courgettes,

bouillon de crustacés au piment d'Espelette

Viognier 2020 vom Weingut Kopp, Baden-Baden (0,1L)

Грудка и ножка перепела "Рояль",

глазированные фрукты и овощи, жареная фуа-гра

Poitrine et cuisse de caille Royale, légumes et fruits de Saison glacés

Escalope de Foie Gras poêlé

Pinot Noir Reserve 2021, Domaine Trimbach, Alsace (0,1L)

или

Филе атлантического тюрбо, рис Венере и овощи,

соус Дюглере, вяленые помидоры и черный чеснок

Le filet de turbot sauvage, riz vénéré et légumes de Saison,

sauce Dugléré, tomates séchées et ail noir

„S“ Bernhard's 2020 vom Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)

Ассорти сыров от Fromagerie Antony

Подается так, как любит мэтр Antony...

Слоеное тесто из гречневой муки, крем маскарпоне и фрукты,

сорбет из красных фруктов

Le feuilleté au sarasin, crème mascarpone et petits fruits de saison, Sorbet fruits

rouges

или

Крустилант с персиком и нектарином, йогуртовая пенка

Le croustillant aux pêches et nectarines, écume au yaourt

Crémant Rosé Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Меню гурмэ из 5 блюд включая вина 180.—€
без рекомендованных вин 145.—Euro
Вариант из 3 блюд без вин 110.—€ (+10.—€ с омаром в качестве закуски)

Меню Гурмэ

Вегетарианское летнее меню 2023

Томатный гаспачо по-домашнему, буррата и дикие травы
Le gaspacho de tomates à notre Façon, Burrata et herbes sauvages
Pur Blanc 2022, Château Revelette, Famille Fischer (0,1L)

Баклажаны с йогуртом, хумус,
зеленые овощи и артишоки, вяленые помидоры
Aubergines au Yaourth, Hummus, légumes verts,
Artichauts poivrades et pétales de tomates sèches
Viognier 2020 vom Weingut Kopp, Baden-Baden (0,1L)

Фрегола Сарда с лисичками и сезонными овощами,
песто с пенкой из лисичек
Fregola Sarde aux girolles, légumes de Saison,
Pesto et écume de girolles
„S“ Bernhard's 2020 vom Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)

Слоеное тесто из гречневой муки, крем маскарпоне и фрукты,
сорбет из красных фруктов
Le feuilleté au sarasin, crème mascarpone et petits fruits de saison, Sorbet fruits
rouges

или

Крустилант с персиком и нектарином, йогуртовая пенка
Le croustillant aux pêches et nectarines, écume au yaourt
Crémant Rosé Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Меню гурмэ из 5 блюд включая вина 160.—€
без рекомендованных вин 125.—Euro
Вариант из 3 блюд без вин 95.—€

Закуски - Les Entrées

Томатный гаспачо по-домашнему, буррата и дикие травы 21.—€
Le gaspacho de tomates à notre Façon, Burrata et herbes sauvages

Небольшой песочный пирог с пармезаном и артишоками Poivrade,
овоци, помидоры семейной реликвии и оливковое масло 35.—€
*La tartelette au parmesan et artichauts poivrades,
légumes et tomates anciennes à l'huile d'olive*

Домашняя фуа-гра из утки и гуся, чатни и булочки 45.—€
La terrine de foie gras de canard et oie, Chutney et brioche

Любимый тартар шеф-повара из говядины, и Oscietra Imperial Caviar
10g 58.—€
30g 78.—€
Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef, caviar Oscietre Imperial

Севиче из рыбы дня, малины и авокадо,
ароматизированная томатная вода 45.—€
La ceviche de la pêche du jour, framboises et avocat, eau de tomates épicée

Основные вегетарианские блюда – Le plat végétarien

Баклажаны с йогуртом, хумус,
зеленые овощи и артишоки, вяленые помидоры 44.—€
*Aubergines au Yaourth, Hummus, légumes verts,
Artichauts poivrades et pétales de tomates sèches*

Фрегола Сарда с лисичками и сезонными овощами,
песто с пенкой из лисичек 46.—€
*Fregola Sarde aux girolles, légumes de Saison,
Pesto et écume de girolles*

Основные рыбные блюда – Les plats de la mer

Рыба дня 63.—€
Le poisson du Jour

Филе атлантического тюрбо, рис Венере и овощи,
соус Дюглере, вяленые помидоры и черный чеснок 68.—€
*Le filet de turbot sauvage, riz vénéré et légumes de Saison,
sauce Dugléré, tomates séchées et ail noir*

Омар на гриле (очищенный), помидоры и цуккини,
бульон из моллюсков с перцем чили Эспелет 70.—€
*Homard, décortiquée juste grillée, tomates et courgettes,
bouillon de crustacés au piment d'Espelette*

Основные мясные блюда – Les plats de la terre

Грудка и ножка перепела "Рояль",
глазированные фрукты и овощи, жареная фуа-гра 55.—€
*Poitrine et cuisse de caille Royale, légumes et fruits de Saison glacés
Escalope de Foie Gras poêlé*

Пфальцское седло ягненка, зажаренное на кожице,
баклажаны, зеленые овощи и мятный йогурт 58.—€
*Le dos d'agneau du Palatinat rôti sur la peau,
aubergines, légumes verts et yaourth à la menthe*

Классика: филе говядины, лисички, овощи, соус Бордолез 59.—€
Le Classique: filet de boeuf, girolles et légumes, sauce Bordelaise

Французские сыры от Антони из Vieux Ferrette, Elsaß

Ассорти сыров	3 вида	19.—€
Подается так, как любит мэтр Antony	5 видов	26.—€
С домашним хлебом от нашего пекаря		

Десерты от нашего шефа Pâtissier - Julien Lams

Сорбет Arrosé	19.—€
Ассорти мороженого и сорбетов <i>Assortiment de Glaces et Sorbets</i>	19.—€
Крем-брюле „Le Jardin de France“	21.—€
Теплый шоколадный торт (Valrhona 1er Cru Valrhona 1er Cru), компот из абрикосов с лавандовым медом, розмариновым мороженым и оливковым маслом <i>Le blinis au chocolat 1er Cru, compote d'abricots au miel de lavande, glace au romarin et huile d'olive</i>	21.--€
Слоеное тесто из гречневой муки, крем маскарпоне и фрукты, сорбет из красных фруктов <i>Le feuilleté au sarasin, crème mascarpone et petits fruits de saison, Sorbet fruits rouges</i>	21.—€
Крустилант с персиком и нектарином, йогуртовая пенка <i>Le croustillant aux pêches et nectarines, écume au yaourt</i>	21.—€