

Закуски - Les Entrées

Суп дня – la soupe du jour 26.—€

Холодное гороховое велюте, свежий фермерский сыр с мятой,
кубики клубники «Гаригуэтты» 29.—€
*Le velouté froid de petits pois, fromage frais de la ferme à la menthe,
cubes de fraises gariguettes*

Салат из артишоков и зеленой спаржи, редиса,
гречневые чипсы и дикие травы 35.—€
*La salade d'artichauts et asperges vertes, lamelle de radis,
crispi de sarasin et herbes sauvages*

Домашняя фуа-гра из утки, чатни и бриошь 48.—€
La terrine de foie gras de canard, Chutney et brioche

Любимый тартар шеф-повара из говядины,
фуа-гра, перепелиное яйцо, пармезан и зелень 49.—€
*Le Tartar de Boeuf comme l'aime le chef,
foie gras, oeuf de caille, parmesan und Kräuter*

Артишок, тартар из лангустинов, крем из аквавит с икрой Oscietra Imperial
Artichaut en fleur, Tartar de Langoustines, crème Aquavit et Caviar Oscietre Imperial
C 10g Oscietra Caviar 65.—€
C 30g Oscietra Caviar 95.—€

Основные вегетарианские блюда – Les plats végétariens

Молодые листья bio шпината, ньокки из свеклы, зеленая спаржа и ревень 40.—€
*Jeunes pousses d'épinards Bio, gnocchi de Bettarves rouge,
pointes d'asperges vertes glacées à la rhubarbe*

Бело-зеленая спаржа из Прованса со свежими сморчками и эстрагоном 48.—€
Asperges blanches et vertes de Provence aux morilles fraîches à l'estragon

Основные рыбные блюда – Les plats de la mer

Домашние равиоли с лобстером, фрикасе из спаржи и цветной мангольд, соус с перцем Эспелет, лаймом и имбирем 59.—€
Les raviolis de homard, fricassée d'asperges et blettes colorées, sauce à l'Espelette, citron vert et gingembre

Рыба дня 65.—€
Le poisson du Jour

Хвост омара на гриле (обжаренный), зеленая спаржа из Прованса, соус из моллюсков с шафраном 80.—€
La queue de homard, décortiquée juste grillée, asperges vertes de Provence, sauce crustacés au Safran

Основные мясные блюда – Les plats de la terre

Тушеная телячья голяшка, равиоли из бычьих хвостиков, сладкая лепешка с маслом, пюре из свежих сморчков и гороха 60.—€
Le jaret de veau braisé, raviolis de queue de boeuf, ris de veau au beurre, morilles fraîches et purée de petits pois

Пфальцская баранина 62.—€
Филе обжаренное на коже с кампотским перцем, фаршированные грибы с корочкой из ароматных трав

*Le filet d'agneau du Palatinat rôti sur la peau au poivre de Kampot
Champignons farcis en croute d'herbes*

Грудка голубки от Théo Kieffer 64.—€

Французские сыры от Антони из Vieux Ferrette, Elsaß

Ассорти сыров 3 вида 22.—€
Подается так, как любит мэтр Antony, 5 видов 30.—€
с домашним хлебом от нашего пекаря

Французский сыр от производителя сыров - Antony с нашим трюфелем 30.—€
Le fromage truffés par nos soins

Тёплый сыр Vacherin Mont d'or с тостом и трюфелем 30.—€
Le vacherin Mont d'Or servi tiède avec un toast truffé

Десерты от нашего шефа Pâtissier - Julien Lams

Наши, домашнего приготовления - десерты, мороженое, сорбеты и хлеб

Сорбет Arrosé 22.—€

Ассорти мороженого и сорбетов 22.—€
Assortiment de Glaces et Sorbets

Крем-брюле „Le Jardin de France“ 22.—€

Теплый шоколадный торт (Valrhona 1er Cru Valrhona 1er Cru),
карамель, яблоко и лесной орех 24.--€
Le blinis au chocolat 1er Cru, caramel, pommes et glace noisettes

Суфле Grand Marnier с сорбетом из заспиртованного мандарина 24.—€
Le soufflé Grand Marnier servi avec un sorbet mandarine arrosé

Иль флотант с трюфелем, мороженое парфе,
лесной орех и шоколадный макарун 29.—€
L'iles flottante aux truffes, parfait glacé noisettes et macaron chocolat