

<b>Холодные Закуски</b>	€
Домашний паштет из кабана с черникой и салатом	22
Карпаччо из утиногo филе с базиликом и пармезаном	24
Лёгкий салат из раковых хвостиков и зелёная спаржа	25
Арктический голец по-татарски с кинзой и блинчики со взбитыми сливками	25
Устрицы Жийардо N°3 шесть штук ржаной хлеб	25
Домашний копченый лосось, блинчики с жёлтым ликёром Шартрёз	26
Утиная печень «фуа гра» (стакан вина Сотерн 19 евро)	32
Ветчина «Iberico bellota Admiracion » жареный хлеб и маринован. томаты	33
Икра Sturia Prestige (50gr) картошка Grenaille и взбитые сливки	195

### **Горячие Закуски**

Гороховый суп-пюре, обжаренные кубики фуа гра, трюф. взбитые сливки	25
Ризотто из макарон крозэ с лисичками и сыром Бофор	26
Суп из мидий Бушо с шафраном и лисичками	27
Эскалоп из утиной печени «фуа гра» и Савойский фарсон	40

### **Рыбные блюда**

Обжаренные морские гребешки с луком-пореем и моллюсками	44
Равиоли домашние из омара с раковым соусом	46
Филе лаврака с картофельными ломтиками и соусом Шампань	46

### **Мясные блюда**

Тушеное мясо с овощами с костным мозгом и бульоном	39
Тушеная утятина картофельный гарнир с белыми грибами и салатом	40
Пармантье из бычьего хвоста в трюфельном соку с морковкой	40
Домашняя птица со сморчками и сметаной в жёлтом вине, карт. Запеканка	45
Корейка ягнёнка копченая на сене поджареная картошка и мини-рататуй	47
Говяжье филе Россини клёцки с сыром Бофор (Филе Натюр 47 )	57

Традиционное Савойское блюдо  
Савойское фондю из трёх сыров  
(37 евро за человека и минимум на две персоны)  
Зелёный салат с орехами  
или  
Фондю с осенними лисичками  
(43 евро за человека и минимум на две персоны)  
Зелёный салат с орехами

Предложение от шеф-повара

Блюдо с копченостями (сырокопченая ветчина, копченая колбаса, коппа) 25 евро

Блюдо из вяленого мяса нарезанного тонкими ломтиками 33 евро

Блюдо из испанской ветчины « Iberico Bellota Admiracion » 33 евро

### Сыры

Блюдо Савойских сыров (Том, Бофор, Реблошон, Тинь с петрушкой) 14

Творог с савойским мёдом или с черничной подливкой 12

### Десерт

Савойский бисквит с мармеладом из дикой ежевики и английским кремом 15

Маринованные яблоки ранет с корицей и солёным карамельным мороженым 16

Крем-брюле с пралине Сен Женикс 16

Карпаччо из свежих ананасов манговое сорбе и отвар с мятой 16

Мон Блан из глазированных каштанов 18

Савойские блинчики Сюзет с ликёром Гран Марнье и апельсиновым сорбе 18

Шоколадный мусс с танзанийским чёрным шоколадом

блинчиками и вишней в ликёре 18

Пирожное с кремом пралине Париж-Брест 18

Цены включают налоги и услуги. В ресторане просьба не курить.

Мясо произведено во Франции и странах ЕС.

Шеф-повар : Тьерри Мюнье (титулованный шеф-повар) с 1994 г.

