

Холодные Закуски

€

Домашний паштет из кабана с черникой и салатом	22
Карпаччо из утиноного филе с базиликом и пармезаном	24
Лёгкий салат из раковых хвостиков и зелёная спаржа	24
Арктический голец по-татарски с кинзой и блинчики со взбитыми сливками	25
Устрицы Жийардо N°4 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

Кукурузная каша полента с трюфелями	16
Гороховый суп-пюре, обжаренные кубики фуа гра, трюф. взбитые сливки	24
Ризотто из макарон крозэ с лисичками и сыром Бофор	25
Суп из мидий Бушо с шафраном и лисичками	26
Эскалоп из утиной печени «фуа гра» и Савойский фарсон	40

Рыбные блюда

Филе горбыля с луковым соусом и мусс из тимьяна	39
Равиоли домашние из омара с раковым соусом	45
Филе лаврака с картофельными ломтиками и соусом Шампань	46

Мясные блюда

Тушеное мясо с овощами с костным мозгом и бульоном	38
Тушеная утятинa картофельный гарнир на жире фуа гра с белыми грибами	40
Пармантье из бычьего хвоста в трюфельном соку с морковкой	40
Домашняя птица со сморчками и сметаной в жёлтом вине, катр. запеканка	45
Говяжье филе Россини клёцки с сыром Бофор (Филе Натюр 47 €)	57

Традиционное Савойское блюдо

Савойское фондю из трёх сыров
(36 евро за человека и минимум на две персоны)
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 30 евро
Блюдо из испанской ветчины « Iberico Bellota Admiracion » 33 евро

Сыры

Блюдо Савойских сыров (Том, Бофор, Реблшон) 14
Творог с савойским мёдом и кленовым сиропом 12

Десерт

Савойский бисквит с черничным мармеладом и английским кремом 14
Маринованные яблоки ранет с корицей и яблочное мороженое 14
Крем-брюле с пралине Сен Женикс 14
Грушевый пирог матафан с муссом и грушевым мороженым 16
Мон Блан из глазированных каштанов 17
**Савойские блинчики с муссом из танзанийского чёрного шоколада
и вишней в ликёре 17**
Фруктовый салат с красными ягодами, цитрусовыми и савойским мёдом 19

**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.**