
Холодные закуски

<i>Башня из фуа-гра, сельдерея роти в желе из порто и копченым каштаном</i>	<i>2700</i>
<i>Карпаччо из японской дорады с лимонными и апельсиновыми капсулами и цитрусовой заправкой</i>	<i>2900</i>
<i>Аргентинские креветки в хрустящем тесте катаифи на соусе из маракуйи и пряное гаспачо из моркови</i>	<i>1900</i>
<i>Фаршированные мини-кальмары в дуэте с тар-таром из осьминога на соусе ромеско из свежих томатов и сладкого перца</i>	<i>2600</i>
<i>Классический тар-тар "La Parisienne" из вырезки prime beef с чипсами Нори</i>	<i>3200</i>
<i>Овощная симфония на воздушной дорожке из козьего сыра с посыпкой из кедровых орешков</i>	<i>2100</i>
<i>Овощной тар-тар с маринадом из базилика, копчёной масляной рыбой и сорбетом из тархуна</i>	<i>1600</i>
<i>Устрица Speciale № 2</i>	<i>1200</i>

Горячие закуски

Обжаренная утиная печень с белыми грибами на крем-брюле из тыквы с каштановой пенкой	2900
Ризотто с белыми грибами с ароматными нотами трюфеля	2600
Равиоли с начинкой из цесарки и фуа-гра и перепелка с виноградным соусом	2800
Гребешки на воздушном пюре из кольраби с яблочно-морковным соусом, хрустящими чипсами и щучьей икрой	2500
Черные каннелони с начинкой из креветок, мидий и сибаса под соусом “Сабайон”	2900

Супы

Крем суп “Два вкуса” из тыквы и каштана с трюфелем, фуа-гра и копчёной утиной грудкой	2500
Рыбный суп-бульон по-Каннски с чесночными гренками и соусом Руй с шафраном	1050
Луковый суп “Vieux Paris”	1400

Рыба

<i>Буйабес по-марсельски из 3-х видов свежей рыбы , диких креветок и мини-кальмаров с крутонами и соусом Руй</i>	<i>5400</i>
<i>Большой буйабес в две подачи</i>	<i>9500</i>
<i>Сибас в соли (подается со сливочным соусом и овощами)</i>	<i>4500</i>
<i>Филе дикого Saint Pierre с фенхелем и белым соусом из мидий</i>	<i>4800</i>
<i>Тюрбо под сливочным сабайоном с гарниром из картофельного пюре с водорослями и масляной рыбой и воздушным соусом Fité</i>	<i>5900</i>
<i>Планиа — кальмары, креветки, гребешки, осьминоги, цукини и сладкий перец, приготовленные в средиземноморском стиле</i>	<i>3900</i>

Сибас в тесте (подается со сливочным соусом и овощами)

**по предварительному заказу*

Кулебяка от Шефа с начинкой из красной рыбы и риса с визигой

**по предварительному заказу*

Мясо

Оленина с брусничным соусом и муссом из сельдерея с каштанами 4600

Вырезка с соусом Порто и обжаренный картофель с белыми грибами 5100

Утиная грудка с муссом из тыквы и яблока с вишневым соусом и капсулой из фуа-гра 3600

Нежная курочка томленая при низкой температуре со сморчками и картофельным пюре 2600

Курица в стиле “Coq au vin” (традиционное бургундское блюдо) 2900

Наваран из томлёного барашка со сморчками и овощами 3300

Французская утка а-ля Людовик XV (на 4 персоны) 12000
*по предварительному заказу

Десерт

<i>Пряная ром-баба с ягодами в английском соусе</i>	<i>2000</i>
<i>Мильфей в стиле «Павлова»</i>	<i>1600</i>
<i>Эклер "Royal"</i> <i>(с легким карамельным кремом и топпингом из черники и голубики)</i>	<i>1400</i>
<i>Чизкейк Сан Себастьян с ягодами и карамельным соусом</i>	<i>1400</i>
<i>Яблочный пирог La Colline на домашнем тесте с ванильным мороженым</i>	<i>1400</i>
<i>Крем-брюле с натуральной ванилью Бурбон</i>	<i>1300</i>
<i>Фондан из темного шоколада "Кайамбе" с фисташковой начинкой и шариком мороженого на выбор</i>	<i>1400</i>

Мороженое на выбор

<i>Ванильное, шоколадное, фисташковое, карамельное</i>	<i>400</i>
--	------------

Сорбет на выбор

<i>Абрикос, лесные ягоды, лимон, манго, облепиха</i>	<i>400</i>
--	------------