

---

*Холодные закуски*

---

<i>Сочная вишня с начинкой из фуа-гра</i>	<i>1400</i>
<i>Карпаччо из гребенчатых креветок со вкусом карри и кокоса с кусочками свежего манго (подается с соусом-бульоном из лимонника и имбиря)</i>	<i>1800</i>
<i>Камчатский краб в аранжировке био-овощей и трав</i>	<i>2400</i>
<i>Тар-тар из лосося и устрицы с желе из имбиря</i>	<i>2100</i>
<i>(без устрицы)</i>	<i>1600</i>
<i>Конкассе из сочных томатов Биф с хрустящими пампушками, фаршированными козьим сыром</i>	<i>1100</i>
<i>Кальмары в темпуре на подушке из подкопченных сладких томатов с кокосовыми капсулами</i>	<i>950</i>
<i>Классический тар-тар из говядины “La Parisienne” с чипсами</i>	
<i>Нори</i>	<i>1600</i>
<i>Овощной тар-тар с маринадом из базилика, копчёной масляной рыбой и сорбетом из тархуна</i>	<i>860</i>
<i>Устрицы Speciales № 2</i>	<i>450</i>

---

## *Горячие закуски*

---

<i>Кусочки камчатского краба в темпуре с мармеладом из маракуйи и ароматной кокосовой пеной</i>	<i>2400</i>
<i>Дальневосточные гребешки на облаке из зеленого горошка</i>	<i>2000</i>
<i>Ризотто “Перигор” с ярким вкусом трюфеля и перепелкой</i>	<i>2100</i>
<i>Домашняя брандада из трески собственного соления с кальмарами в темпуре и картофельным пюре</i>	<i>1600</i>
<i>Обжаренная утиная печень с белыми грибами на крем-брюле из тыквы с каштановой пенкой</i>	<i>1500</i>
<i>“Лесная фантазия” – ассорти из грибов в воздушном картофельном пюре с куриной печенью конфи, перепелиными яйцами и соусом Порто</i>	<i>1300</i>

---

## *Супы*

---

<i>Крем суп “Два вкуса” из тыквы и каштана с трюфелем, фуа-гра и копчёной утиной грудкой</i>	<i>1500</i>
<i>Грибной суп с подкопченной рыбой и устрицей</i>	<i>1300</i>

*Легкий суп “Эскарго” из свежих трав и бургундскими улитками* 1300

*Луковый суп “Vieux Paris”* 900

---

*Рыба*

---

*Буйабес по-марсельски из 3-х видов свежей рыбы, диких креветок и мини-кальмаров с крутонами и соусом Айоли* 3200

*Большой буйабес в две подачи* 5600

*Каннелони с крабом под соусом “Сабайон”* 2200

*Филе сибаса Label Rouge по-провансальски с томатами конкассе* 3600

*Тюрбо под сливочным сабайоном с гарниром из картофельного пюре с водорослями и масляной рыбой и воздушным соусом Fité* 3600

*Филе дикого Saint Pierre с картофельным пармантье и соусом из мидий* 2700

---

*Мясо*

---

<i>Французская утка а-ля Людовик XV</i>	<i>11000</i>
<i>Рибай с гратеном из трав и картофелем с соусом Беарнез (на 2 персоны)</i>	<i>5200</i>
<i>Вырезка с соусом Порто на карпаччо из белых грибов</i>	<i>2800</i>
<i>Оленина под кисло-сладким соусом и мильфеем из овощей</i>	<i>2500</i>
<i>Баранья лопатка конфи с реструктурированными баклажанами</i>	<i>1800</i>
<i>Нежная курочка томленая при низкой температуре с лангустинами и соусом "Bisque"</i>	<i>1900</i>
<i>"Coq au vin" - петух в красном вине с гарниром из овощей (традиционное бургундское блюдо)</i>	<i>1800</i>
<i>Утиная грудка на муссе из тыквы и яблока с вишневым соусом и капсулами из фуа гра</i>	<i>1500</i>

---

*Десерт*

---

*Классическая ром-баба с пряным ромом и ассорти из красных ягод* 1100

*Нуга гляссе из красных ягод с пряным соусом Мартини Россо под ажурным карамельным куполом* 820

*Снежный вулкан* 720

*Велюровая сфера из шоколадного мусса с начинкой из нуги и карамели* 1100

*Яблочный пирог La Colline на домашнем тесте с шариком ванильного мороженого* 720

*Гранд эклер с клубничным кремом* 800

*Мороженое на выбор*

*Ванильное, шоколадное, фисташковое, карамельное* 200

*Сорбет на выбор*

*Брусника, лесные ягоды, лимон, манго, облепиха, йогурт* 200