
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 (подаётся 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 (без устрицы)</i>	<i>2100 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 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>

Тёплые 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, яйцом 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>
<i>Легкий суп “Эскарго” из свежих трав и бургундскими улитками</i>	<i>1300</i>
<i>Луковый суп “Vieux Paris”</i>	<i>900</i>

Рыба

<i>Буйабес по-марсельски из 3-х видов свежей рыбы, диких креветок и мини-кальмаров с крутонами и соусом Айоли</i>	<i>3200</i>
<i>Большой буйабес в две подачи</i>	<i>5600</i>

<i>Каннеллони с крабом под соусом “Сабайон”</i>	2200
<i>Филе сибаса Label Rouge по-провансальски с томатами конкассе</i>	3600
<i>Тюрбо под сливочным сабайоном с гарниром из картофельного пюре с водорослями и масляной рыбой и воздушным соусом Fité</i>	3600
<i>Филе дикого Saint Pierre с картофельным пармантье и соусом из мидий</i>	2700

Мясо

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

Десерт

<i>Гран-Марнье-баба с ассорти из красных ягод</i>	<i>1200</i>
<i>Велюровая сфера “Три Вкуса” (темный шоколад, банан, карамель)</i>	<i>1200</i>
<i>Груша “Вильямс” из нежного мусса с начинкой-сиропом из кальвадоса</i>	<i>1100</i>
<i>Яблочный пирог La Colline на домашнем тесте с шариком ванильного мороженого</i>	<i>850</i>
<i>Малиновый купол с начинкой из карамелизованных фисташек</i>	<i>750</i>
<i>Открытый эклер с кусочками ананаса и лёгким кремом</i>	<i>650</i>
<i>Эклер с начинкой из орехового пралине</i>	<i>650</i>
<i>Хрустящее колечко с кремом из лимона и бергамота, покрытое меренгой</i>	<i>600</i>

Мороженое на выбор

<i>Ванильное, шоколадное, фисташковое, карамельное</i>	<i>200</i>
--	------------

Сорбет на выбор

<i>Брусника, лесные ягоды, лимон, манго, облепиха, йогурт</i>	<i>200</i>
---	------------