
Холодные закуски

<i>Фуа-гра "Мандарин"</i>	<i>1400</i>
<i>Севиче из сибаса Label Rouge и устрицы Speciale с желе из водорослей</i>	<i>1700</i>
<i>Карпаччо из креветок и гребешков Сан-Жак с кокосовыми капсулами и кусочками свежего манго</i>	<i>1800</i>
<i>Камчатский краб в аранжировке био-овощей с пюре трав</i>	<i>2400</i>
<i>Тар-тар из лосося и устрицы Speciale с желе из имбиря (без устрицы)</i>	<i>2100</i> <i>1600</i>
<i>Конкассе из сочных томатов Биф с хрустящими пампушками, фаршированными козьим сыром</i>	<i>1100</i>
<i>"Лунный пейзаж" – копченая утиная грудка, каштан и кусочки карамелизированного яблока на тыквенном муссе</i>	<i>1100</i>
<i>Классический тар-тар "La Parisienne" из вырезки prime beef с чипсами Нори</i>	<i>1900</i>
<i>Овощной тар-тар с маринадом из базилика, копчёной масляной рыбой и сорбетом из тархуна</i>	<i>860</i>
<i>Устрица Speciale № 2</i>	<i>500</i>

Горячие закуски

<i>Кусочки камчатского краба в темпуре с мармеладом из маракуйи и ароматной кокосовой пеной</i>	<i>2600</i>
<i>Дальневосточные гребешки на облаке из зеленого горошка</i>	<i>2000</i>
<i>Тапиока с чёрным трюфелем, фуа-гра и перепёлкой</i>	<i>2100</i>
<i>Домашняя брандада из трески собственного соления с креветками в темпуре</i>	<i>1600</i>
<i>Обжаренная утиная печень с белыми грибами на крем-брюле из тыквы с каштановой пенкой</i>	<i>1800</i>
<i>“Лесная фантазия” – ассорти из грибов в воздушном картофельном пюре с куриной печенью конфи, яйцом и соусом Порто</i>	<i>1500</i>

Супы

<i>Крем суп “Два вкуса” из тыквы и каштана с трюфелем, фуа-гра и копчёной утиной грудкой</i>	<i>1800</i>
<i>Суп из двух видов копчёной рыбы на бульоне из визиги</i>	<i>1100</i>
<i>Легкий суп “Эскарго” из свежих трав и бургундскими улитками</i>	<i>1400</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>Каннелони с крабом под соусом "Сабайон"</i>	<i>2200</i>
<i>Филе сибаса Label Rouge по-провансальски с томатами конкассе</i>	<i>3600</i>
<i>Тюрбо под сливочным сабайоном с гарниром из картофельного пюре с водорослями и масляной рыбой и воздушным соусом Фитэ</i>	<i>3600</i>
<i>Филе дикого Saint Pierre с картофельным пармантье и соусом из мидий</i>	<i>2900</i>

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>5800</i>
<i>Вырезка с соусом Порто на карпаччо из белых грибов</i>	<i>3100</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>

Нежная курочка томленая при низкой температуре с лангустинами и соусом “Bisque” 2000

“Coq au vin” - петух в красном вине с гарниром из овощей (традиционное бургундское блюдо) 1800

Утиная грудка на муссе из тыквы и яблока с вишневым соусом и капсулами из фуа гра 1700

Десерт

Гран-Марнье-баба с ассорти из красных ягод 1500

Велюровая сфера “Три Вкуса” (темный шоколад, банан, карамель) 1200

Груша “Вильямс” из нежного мусса с начинкой-сиропом из кальвадоса 1100

Яблочный пирог La Colline на домашнем тесте с шариком ванильного мороженого 950

Малиновый купол с начинкой из карамелизированных фисташек 750

Открытый эклер с кусочками ананаса и лёгким кремом 700

Эклер с начинкой из орехового пралине 650

Хрустящее колечко с кремом из лимона и бергамота, покрытое меренгой 600

Мороженое на выбор

Ванильное, шоколадное, фисташковое, карамельное 200

Сорбет на выбор

Абрикос, лесные ягоды, лимон, манго, облепиха 200