
Холодные закуски

| | |
|--|-------------|
| <i>Башня из фуа-гра, сельдерея роти в желе из порто и копченым каштаном</i> | <i>1400</i> |
| <i>Три оттенка утки на свежих листьях салата с заправкой из брусники и грецкого ореха</i> | <i>1400</i> |
| <i>Овощная симфония на воздушной дорожке из козьего сыра с посыпкой из кедровых орешков</i> | <i>1300</i> |
| <i>Буррата под аккомпанемент конкассе из спелых томатов с оливковыми капсулами</i> | <i>1500</i> |
| <i>Классический тар-тар "La Parisienne" из вырезки prime beef с чипсами Нори</i> | <i>1750</i> |
| <i>Лосось гравлакс с муссом из авокадо и лимонными капсулами на подушке из свежего огурца</i> | <i>1700</i> |
| <i>Фаршированные мини-кальмары на соусе ромеско из свежих томатов и сладкого перца с ароматом чоризо</i> | <i>1800</i> |
| <i>Овощной тар-тар с маринадом из базилика, копчёной масляной рыбой и сорбетом из тархуна</i> | <i>950</i> |
| <i>(без рыбы)</i> | <i>850</i> |
| <i>Устрица Speciale № 2</i> | <i>500</i> |

Горячие закуски

| | |
|--|-------------|
| <i>Обжаренная утиная печень с белыми грибами на крем-брюле из тыквы с каштановой пенкой</i> | <i>1900</i> |
| <i>Ризотто с белыми грибами с ароматными нотами трюфеля</i> | <i>2100</i> |
| <i>Домашняя брандада из черной трески с креветками в темпуре</i> | <i>1500</i> |
| <i>Кусочки камчатского краба в темпуре с мармеладом из маракуйи и ароматной кокосовой пеной</i> | <i>3200</i> |
| <i>Каннеллони с крабом и креветками под соусом “Сабайон”</i> | <i>2200</i> |
| <i>“Лесная фантазия” – ассорти из грибов в воздушном картофельном пюре с куриной печенью конфи, яйцом пашот 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>1900</i> |
| <i>Грибной крем-суп “Océanique” с устрицей и гребешком</i> | <i>1400</i> |
| <i>Легкий суп “Эскарго” из свежих трав и бургундскими улитками</i> | <i>1450</i> |
| <i>Рыбный суп-бульон по-Каннски с чесночными гренками и соусом Руй с шафраном</i> | <i>850</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 Руй</i> | <i>3200</i> |
| <i>Большой буйабес в две подачи</i> | <i>5600</i> |
| <i>Буррида - морское ассорти из тюрбо, сибаса, барабульки, креветки и моллюсков с овощами в белом соусе</i> | <i>2900</i> |
| <i>Планиша — кальмары, креветки, гребешки, осьминоги, цукини и сладкий перец, приготовленные в средиземноморском стиле</i> | <i>2900</i> |
| <i>Тюрбо под сливочным сабайоном с гарниром из картофельного пюре с водорослями и масляной рыбой и воздушным соусом Fité</i> | <i>3300</i> |
| <i>Филе дикого Saint Pierre с фенхелем и белым соусом из мидий</i> | <i>3300</i> |
| <i>Сибас в соли (подается со сливочным соусом и овощами)</i> | <i>2900</i> |
| <i>Сибас в тесте (подается со сливочным соусом и овощами)</i> | |
| <i>*по предварительному заказу</i> | <i>3600</i> |
| <i>Кулебяка от Шефа с начинкой из красной рыбы и риса с визигой (подается со сливочным соусом и овощами)</i> | |
| <i>*по предварительному заказу</i> | |

Мясо

| | |
|--|-------------|
| <i>Французская утка а-ля Людовик XV</i> | <i>9000</i> |
| <i>Утиная грудка с муссом из тыквы и яблока с вишневым соусом и капсулой из фуа-гра</i> | <i>1850</i> |
| <i>Нежная курочка томленная при низкой температуре со сморчками и картофельным пюре</i> | <i>1900</i> |
| <i>“Coeur au vin” - петух в красном вине с гарниром из овощей (традиционное бургундское блюдо)</i> | <i>1900</i> |
| <i>Наваран из томлёного молодого ягнёнка со сморчками и овощами</i> | <i>2300</i> |
| <i>Оленина с брусничным соусом и муссом из сельдерея с каштанами</i> | <i>2400</i> |
| <i>Вырезка с соусом Порто и обжаренный картофель с белыми грибами</i> | <i>3100</i> |
| <i>Рибай с гратаном из картофеля и перечным соусом (на 2 персоны)</i> | <i>5800</i> |

Десерт

| | |
|--|-------------|
| <i>Пряная ром-баба со свежими ягодами в английском соусе</i> | <i>1650</i> |
| <i>Глянцевая вишня "Амарена"</i> | <i>850</i> |
| <i>Крем-брюле с натуральной ванилью Бурбон</i> | <i>900</i> |
| <i>Яблочный пирог La Colline на домашнем тесте с ванильным мороженым</i> | <i>950</i> |
| <i>Дуэт малины и фисташки</i> | <i>750</i> |
| <i>Нуга гляссе со свежей клубникой и ароматным соусом из мартины rosso</i> | <i>900</i> |
| <i>Хрустящий мильфей с ягодами и малиновым соусом</i> | <i>1100</i> |
| <i>Фондан из темного шоколада "Кайамбе" с фисташковой начинкой и шариком мороженого на выбор</i> | <i>700</i> |
| <i>Мороженое на выбор</i> | |
| <i>Ванильное, шоколадное, фисташковое, карамельное</i> | <i>250</i> |
| <i>Сорбет на выбор</i> | |
| <i>Абрикос, лесные ягоды, лимон, манго, облепиха</i> | <i>250</i> |