

---

# *Холодные закуски*

---

<i>Башня из фуа-гра, сельдерея роти в желе из порто и копченым каштаном</i>	<i>1500</i>
<i>Аргентинские креветки в хрустящем тесте катаифи на соусе из маракуйи и пряное гаспачо из моркови</i>	<i>1400</i>
<i>Тар-тар из тунца с лимонными капсулами и кунжутной заправкой</i>	<i>1500</i>
<i>Фаршированные мини-кальмары на соусе ромеско из свежих томатов и сладкого перца с ароматом чоризо</i>	<i>1800</i>
<i>Классический тар-тар "La Parisienne" из вырезки prime beef с чипсами Нори</i>	<i>1800</i>
<i>Овощная симфония на воздушной дорожке из козьего сыра с посыпкой из кедровых орешков</i>	<i>1350</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>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>Равиоли с начинкой из цесарки и фуа-гра и перепелка с виноградным соусом</i>	<i>1900</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>2300</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>1500</i>
<i>Легкий суп “Эскарго” из свежих трав и бургундскими улитками</i>	<i>1500</i>

*Рыбный суп-бульон по-Каннски с чесночными гренками  
и соусом Руй с шафраном* 850

*Луковый суп "Vieux Paris"* 950

---

*Рыба*

---

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

*Большой буйабес в две подачи* 5600

*Планиа — кальмары, креветки, гребешки, осьминоги, цукини и  
сладкий перец, приготовленные в средиземноморском стиле* 2900

*Тюрбо под сливочным сабайоном с гарниром из картофельного  
пюре с водорослями и масляной рыбой и воздушным соусом Fité* 3900

*Филе дикого Saint Pierre с фенхелем и белым соусом из мидий* 3400

*Сибас в соли (подается со сливочным соусом и овощами)* 2900

---

*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

---

<i>Утиная грудка с муссом из тыквы и яблока с вишневым соусом и капсулой из фуа-гра</i>	<i>1950</i>
<i>Нежная курочка томленая 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>3400</i>
<i>Рибай с гратаном из картофеля и перечным соусом</i>	<i>4200</i>
<hr/>	
<i>Французская утка а-ля Людовик XV (на 4 персоны) *по предварительному заказу</i>	<i>9000</i>

---

# Десерт

---

<i>Пряная ром-баба со свежими ягодами в английском соусе</i>	<i>1650</i>
<i>Хрустящий мильфей с ягодами и малиновым соусом</i>	<i>1200</i>
<i>Эклер "Royal"</i>	<i>1000</i>
<i>Яблочный пирог La Colline на домашнем тесте с ванильным мороженым</i>	<i>950</i>
<i>Нуга гляссе со свежей клубникой и ароматным соусом из мартины росо</i>	<i>950</i>
<i>Крем-брюле с натуральной ванилью Бурбон</i>	<i>950</i>
<i>Фондан из темного шоколада "Кайамбе" с фисташковой начинкой и шариком мороженого на выбор</i>	<i>750</i>
<i>Мороженое на выбор</i>	
<i>Ванильное, шоколадное, фисташковое, карамельное</i>	<i>280</i>
<i>Сорбет на выбор</i>	
<i>Абрикос, лесные ягоды, лимон, манго, облепиха</i>	<i>280</i>