
Холодные закуски

<i>Башня из фуа-гра, сельдерея роти в желе из порто и копченым каштаном</i>	<i>1700</i>
<i>Тар-тар из тунца с лимонными капсулами и кунжутной заправкой</i>	<i>1600</i>
<i>Аргентинские креветки в хрустящем тесте катаифи на соусе из маракуйи и пряное гаспачо из моркови</i>	<i>1500</i>
<i>Фаршированные мини-кальмары в дуэте с тар-таром из осьминога на соусе ромеско из свежих томатов и сладкого перца</i>	<i>2200</i>
<i>Классический тар-тар "La Parisienne" из вырезки prime beef с чипсами Нори</i>	<i>1900</i>
<i>Овощная симфония на воздушной дорожке из козьего сыра с посыпкой из кедровых орешков</i>	<i>1500</i>
<i>Овощной тар-тар с маринадом из базилика, копчёной масляной рыбой и сорбетом из тархуна</i>	<i>1100</i>
<i>Устрица Speciale № 2</i>	<i>500</i>
<i>Устрица Gillardeau № 3</i>	<i>650</i>

Горячие закуски

Обжаренная утиная печень с белыми грибами на крем-брюле из тыквы с каштановой пенкой

Ризотто с белыми грибами с ароматными нотами трюфеля

Равиоли с начинкой из цесарки и фуа-гра и перепелка с виноградным соусом

Кусочки камчатского краба в темпуре с мармеладом из маракуйи и ароматной кокосовой пеной

Каннелони с крабом и креветками под соусом “Сабайон”

Супы

Крем суп “Два вкуса” из тыквы и каштана с трюфелем, фуа-гра и копчёной утиной грудкой 1900

Грибной крем-суп “Océanique” с устрицей и гребешком 1700

Легкий суп “Эскарго” из свежих трав и бургундскими улитками 1600

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

Луковый суп “Vieux Paris” 950

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>5800</i>
<i>Сибас в соли (подается со сливочным соусом и овощами)</i>	<i>3100</i>
<i>Филе дикого Saint Pierre с фенхелем и белым соусом из мидий</i>	<i>3700</i>
<i>Тюрбо под сливочным сабайоном с гарниром из картофельного пюре с водорослями и масляной рыбой и воздушным соусом Fité</i>	<i>4200</i>
<i>Планиа — кальмары, креветки, гребешки, осьминоги, цукини и сладкий перец, приготовленные в средиземноморском стиле</i>	<i>2900</i>

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

Оленина с брусничным соусом и муссом из сельдерея с каштанами

Вырезка с соусом Порто и обжаренный картофель с белыми грибами

Рибай с гратаном из картофеля и перечным соусом

Утиная грудка с муссом из тыквы и яблока с вишневым соусом и капсулой из фуа-гра

Нежная курочка томленая при низкой температуре со сморчками и картофельным пюре

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

Наваран из томлёного молодого ягнёнка со сморчками и овощами

Французская утка а-ля Людовик XV (на 4 персоны)

**по предварительному заказу*

Десерт

<i>Пряная ром-баба с ягодами в английском соусе</i>	<i>1650</i>
<i>Помдепан из Фонтенбло</i>	<i>1200</i>
<i>Хрустящий мильфей со свежими ягодами и малиновым соусом</i>	<i>1200</i>
<i>Эклер "Royal"</i>	<i>1100</i>
<i>Нуга гляссе с клубникой и ароматным соусом из мартини росо</i>	<i>950</i>
<i>Яблочный пирог La Colline на домашнем тесте с ванильным мороженым</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>950</i>
<i>Мороженое на выбор</i>	
<i>Ванильное, шоколадное, фисташковое, карамельное</i>	<i>300</i>
<i>Сорбет на выбор</i>	
<i>Абрикос, лесные ягоды, лимон, манго, облепиха</i>	<i>300</i>