
Холодные закуски

<i>Башня из фуа-гра, сельдерея роти в желе из порто и копченым каштаном</i>	<i>2100</i>
<i>Карпаччо из японской дорады с лимонными и апельсиновыми капсулами и цитрусовой заправкой</i>	<i>2900</i>
<i>Аргентинские креветки в хрустящем тесте катаифи на соусе из маракуйи и пряное гаспачо из моркови</i>	<i>1800</i>
<i>Фаршированные мини-кальмары в дуэте с тар-таром из осьминога на соусе ромеско из свежих томатов и сладкого перца</i>	<i>2400</i>
<i>Классический тар-тар "La Parisienne" из вырезки prime beef с чипсами Нори</i>	<i>2500</i>
<i>Овощная симфония на воздушной дорожке из козьего сыра с посыпкой из кедровых орешков</i>	<i>1700</i>
<i>Овощной тар-тар с маринадом из базилика, копчёной масляной рыбой и сорбетом из тархуна</i>	<i>1300</i>
<i>Устрица Speciale № 2</i>	<i>700</i>

Горячие закуски

<i>Обжаренная утиная печень с белыми грибами на крем-брюле из тыквы с каштановой пенкой</i>	<i>2600</i>
<i>Ризотто с белыми грибами с ароматными нотами трюфеля</i>	<i>2300</i>
<i>Равиоли с начинкой из цесарки и фуа-гра и перепелка с виноградным соусом</i>	<i>2500</i>
<i>Гребешки на воздушном пюре из кольраби с яблочно-морковным соусом, хрустящими чипсами и щучьей икрой</i>	<i>2100</i>
<i>Каннелони с крабом и креветками под соусом “Сабайон”</i>	<i>2500</i>

Супы

<i>Крем суп “Два вкуса” из тыквы и каштана с трюфелем, фуа-гра и копчёной утиной грудкой</i>	<i>2200</i>
<i>Легкий суп “Эскарго” из свежих трав и бургундскими улитками</i>	<i>1800</i>
<i>Рыбный суп-бульон по-Каннски с чесночными гренками и соусом Руй с шафраном</i>	<i>950</i>
<i>Луковый суп “Vieux Paris”</i>	<i>1100</i>

Рыба

<i>Буйабес по-марсельски из 3-х видов свежей рыбы , диких креветок и мини-кальмаров с крутонами и соусом Руй</i>	<i>3800</i>
<i>Большой буйабес в две подачи</i>	<i>6900</i>
<i>Сибас в соли (подается со сливочным соусом и овощами)</i>	<i>3500</i>
<i>Филе дикого Saint Pierre с фенхелем и белым соусом из мидий</i>	<i>4200</i>
<i>Тюрбо под сливочным сабайоном с гарниром из картофельного пюре с водорослями и масляной рыбой и воздушным соусом Fité</i>	<i>4800</i>
<i>Планиа — кальмары, креветки, гребешки, осьминоги, цукини и сладкий перец, приготовленные в средиземноморском стиле</i>	<i>3500</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

<i>Оленина с брусничным соусом и муссом из сельдерея с каштанами</i>	<i>3100</i>
<i>Вырезка с соусом Порто и обжаренный картофель с белыми грибами</i>	<i>3950</i>
<i>Утиная грудка с муссом из тыквы и яблока с вишневым соусом и капсулой из фуа-гра</i>	<i>2400</i>
<i>Нежная курочка томленая при низкой температуре со сморчками и картофельным пюре</i>	<i>2100</i>
<i>Курица в стиле “Coq au vin” (традиционное бургундское блюдо)</i>	<i>2500</i>
<i>Наваран из томлёного барашка со сморчками и овощами</i>	<i>2800</i>

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

**по предварительному заказу*

Десерт

<i>Пряная ром-баба с ягодами в английском соусе</i>	<i>1800</i>
<i>Хрустящий мильфей со свежими ягодами и малиновым соусом</i>	<i>1350</i>
<i>Эклер "Royal" с начинкой из легкого карамельного крема и топпингом из черники и голубики</i>	<i>1200</i>
<i>Нуга гляссе с клубникой и ароматным соусом из мартины росс</i>	<i>1050</i>
<i>Яблочный пирог La Colline на домашнем тесте с ванильным мороженым</i>	<i>1200</i>
<i>Крем-брюле с натуральной ванилью Бурбон</i>	<i>1050</i>
<i>Фондан из темного шоколада "Кайамбе" с фисташковой начинкой и шариком мороженого на выбор</i>	<i>1050</i>
<i>Мороженое на выбор</i>	
<i>Ванильное, шоколадное, фисташковое, карамельное</i>	<i>350</i>
<i>Сорбет на выбор</i>	
<i>Абрикос, лесные ягоды, лимон, манго, облепиха</i>	<i>350</i>