

*Restaurant*

*La Colline*

*Moscow Santorini*

---

# *Les Entrées froides*

---

<i>Compression de foie gras de canard et celeris rotis , gelee au vieux porto, châtaigne</i>	<i>2900</i>
<i>Carpaccio de dorade japonaise aux agrumes, mini capsules de citron et orange</i>	<i>3200</i>
<i>Crevettes d'Argentine en tempura de cheveux d'anges, marmelade de fruit de la passion et gaspacho de jeunes carottes epicees</i>	<i>2200</i>
<i>Petits calamars farcis et tartare de poulpe sur son lit de sauce romesco</i>	<i>2900</i>
<i>Le tartare de filet de bœuf Angus a la Parisienne</i>	<i>3500</i>
<i>Symphonie vegetales sur moelleux au chevre</i>	<i>2400</i>
<i>“Le Malevich” vegetal et sorbet aux herbes variees</i>	<i>1900</i>
<i>*Huitre Speciale N°2</i>	<i>1400</i>

---

*(\*advance order required)*

---

## *Les Entrées chaudes*

---

<i>Crème brûlée de potiron, cèpes rotis et foie de canard</i>	<i>3400</i>
<i>Risotto Arborio et cèpes rotis, arôme de truffes blanches</i>	<i>2800</i>
<i>Ravioles de pintade et foie gras, caille confit, sauce aux raisins frais</i>	<i>3100</i>
<i>Noix de Saint-Jacques avec purée de chou-rave moelleux, sauce de carottes-pommes, chips croustillantes et caviar de brochet</i>	<i>2800</i>
<i>Cannellonis de bar et crevettes rouges, sabayon au beurre noisette</i>	<i>3200</i>

---

*Plat du jour (demandez à votre serveur)*

---

## *Les Soupes*

---

<i>Duo de soupe, châtaignes fumées et potiron</i>	<i>2700</i>
<i>Soupe de poisson façon provençal, croutons et rouille</i>	<i>1300</i>
<i>La soupe à l'oignon " Vieux Paris "</i>	<i>1600</i>

---

## *Les Poissons*

---

<i>Bouillabaisse de Marseille au trois poissons, croutons et rouille</i>	<i>5800</i>
<i>Loup entier en croûte de sel, sauce beurre blanc et légumes</i>	<i>4800</i>
<i>Filet de Saint Pierre roti, sauce poulette de moules et fenouil confit</i>	<i>5200</i>
<i>Pavé de turbot poché, purée aux algues, sabayon émulsion de lait fumé</i>	<i>6200</i>
<i>Plancha de calamars, crevettes, noix de Saint-Jacques, poulpe, zucchini et poivron</i>	<i>4300</i>

---

# *Les Viandes*

---

<i>Filet de chevreuil roti sauce du veneur et airelles, purée de céleri, châtaignes fumées</i>	<i>4800</i>
<i>Filet de bœuf Angus, sauce miroir au porto, pommes roties et cèpes</i>	<i>5500</i>
<i>Filet de canard fermier, gastrique aux cerises de Crimée et purée pommes, potiron</i>	<i>3800</i>
<i>Suprême de volaille fermière, cuit en basse température, morilles et pommes puree</i>	<i>2900</i>
<i>“Le coq au vin”</i>	<i>3300</i>
<i>Le navarin d’agneau traditionnel, morilles et légumes fondants</i>	<i>3600</i>
<i>*Canard entier roti à la Louis XV (pour 4 personnes)</i>	<i>14900</i>

---

*(\*advance order required)*

---

# *Les Desserts*

---

<i>Le classique baba au rhum aux fruits rouges et creme anglaise</i>	<i>2400</i>
<i>Grand éclair (mousse au caramel, myrtille)</i>	<i>1500</i>
<i>Glacage mousse aux fraises, écorces d'orange confites et sauce Martini</i>	<i>1600</i>
<i>Cheesecake Basque avec des fruits rouges et sauce caramel</i>	<i>1600</i>
<i>Le gateau aux pommes confites et caramélisées, pop corn et glace vanille</i>	<i>1800</i>
<i>Crème brulée a la vanille bourbon</i>	<i>1500</i>
<i>Fondant au chocolat noir Cayambe, coeur moelleux au pistache, glace a votre convenance</i>	<i>1600</i>

## *Les glaces et sorbets maison*

**Glace:** *vanille, pistache, chocolat, caramel*

**Sorbets:** *abricot, fruits rouges, citron, mangue, l'argousier*

*450*

---

## *\*Offre spéciale du Chef*

### *Entrées*

*Tartare de tomates, burrata et pignons de pin*  
*Salade nordique au saumon fumé et aux crevettes*  
*Salade de poulpe*  
*Salade Olivier au crabe et à l'avocat*  
*Salade niçoise*

### *Plats chauds*

*Canard à la Louis XV (pour 4 personnes)*  
*Kouloubiac farci au poisson rouge et riz à la visiga*  
*Bar en croûte, sauce crème et légumes*  
*Crabe du Kamtchatka à la bisque*  
*Poulpe à la plancha*  
*Pigeon aux châtaignes et au céleri*  
*Épaule d'agneau au couscous*  
*Rôti de bœuf à la crème, roquette et tomates séchées*  
*Côte de bœuf sauce au poivre, gratin dauphinois*

### *Desserts*

*Mille-feuille pavlova aux framboises*  
*Mille-feuille aux fruits rouges*  
*Cheesecake pistache-ramboise*  
*Fruits rouges flambés*

---

*(\*advance order required)*