



Меню ресторана

Закуски:

| | |
|--|--------------|
| <i>Салат из копченой утки с яблочным чатни и пошированным яйцом</i> | 85.- |
| <i>Хвосты больших креветок с привкусом дыма, тартар из лосося с малиновым бальзамиком</i> | 95.- |
| <i>Поджаренные гребешки, с ризотто с лимоном и пюре из цветной капусты</i> | 130.- |
| <i>Беф а-ля татар с соусом с перепелиными яйцами и сыром пармезан</i> | 125.- |
| <i>Жареная гусиная печень с абрикосовым вареньем и виноградным конфи</i> | 135.- |
| <i>Рыбное ассорти – рулетики из лосося холодного копчения, закуска из кильки пряного посола, хвосты тигровых креветок, маринованные миноги (маринованный лук, маринованный чеснок, помидоры черри, каперсы).</i> | 155.- |
| <i>Мясное ассорти – рулетики из ростбифа с хреном, копченое свиное филе, бройлер с чили, пряное сало (маринованные огурцы, маринованный чеснок, маринованные грибы)</i> | 155.- |

Супы:

| | |
|--|-------------|
| <i>Суп-пюре, по выбору шеф-повара</i> | 45.- |
| <i>Кремовый грибной суп с крышкой из слоеного теста</i> | 60.- |
| <i>Прозрачный рыбный суп, с морскими мидиями и овощами</i> | 60.- |

Овощные блюда:

| | |
|---|-------------|
| <i>Рататуй, приготовленный с маслом из семян тыквы</i> | 55.- |
| <i>Горячий овощной салат, с семенами и соусом из манго</i> | 60.- |
| <i>Ризотто с лисичками и овощами, песто с травами и с проростками</i> | 70.- |



Основные блюда:

- Поджаренное филе утиной грудки на салате из артишока, пюре из тыквы и молодого сыра и соус из красного вина и вишен* **160.-**
- Запеченное каре баранины, рулет из савойской капусты и козьего сыра, овощной террин и соус из кальвадоса и козьего сыра* **180.-**
- Запеченное в глазури из бальзамика говяжье филе, запеканка из пастернака и картофеля, весенний рулет из лесных грибов и соус с красной свеклой* **190.-**
- Гриль-филе страуса с травами, картофельно-шпинатный фондан, рататуй и соус с гранатом и брусникой* **195.-**
- Запеченное филе окуня с картофельным пюре, овощным весенним рулетом и соусом с креветками и молодым сыром* **135.-**
- Запеченные рулетики из филе судака и креветок, ризотто с аспарагусом и помидорами и с соусом с шафраном и молодым сыром* **160.-**
- Лосось на гриле с салатом из паприки и паксой с соусом из фенхеля* **155.-**

Десерты:

- Ассорти мороженого C`Est La Vie с шербетом* **65.-**
- Крем-брюле Baylis, с малиновым шербетом и мелбой с черникой* **65.-**
- Шоколадный фондан, с мороженым с зелеными яблоками и клубничным соусом* **70.-**
- Пирожное с облепихой и козьим сыром, ананасово-лаймовым шербетом и облепиховым сиропом* **70.-**
- Горячий сыр брие с трюфелями из халвы и малиновым вареньем* **70.-**