

## Carte (Меню)

### Entrées (Закуски)

*Gratinée à l'oignon  
ou velouté de légumes* 12 €

Луковый суп  
или овощной суп-пюре

*Salade verte, tomates et mozzarella* 13 €

Салат из помидоров и сыра моцарелла

*Soupe de poisson et ses croûtons* 13 €

Рыбный суп с гренками

*Salade de croustillant de chèvre au  
jambon de pays grillé* 18 €

Салат из горячего козьего сыра в хрустящем тесте и  
ветчины-гриль

*Cassolette d'escargots, beurre d'aïl  
6 escargots 11 €/12 escargots 18 €*

Улитки в горшочке, чесночное масло  
6 улиток / 12 улиток

*Ravioles de langoustine  
à la crème d'estragon* 18 €

Равиоли с лангустами  
под соусом из эстрагона

*Terrine de foie gras de canard maison  
mi-cuit* 18 €

+ *Verre de Sauternes 10 cl / 10 €*

Паштет из фуа-гра домашней утки средней  
степени готовности 18 €

+ бокал белого вина 100 гр. / 10 €

*Saumon mariné à l'aneth* 18 €

Лосось в укропном маринаде

## Viandes (Мясные блюда)

*Croustillant de  
confit de canard au miel* 22 €

Утиный конфи́т в хрустящем тесте с медом

*Entrecôte sauce poivre* 25 €

Антрекот с соусом из перца

*Cassolette de rognons flambés au Cognac,  
crème et Petits Paris* 25 €

Почки в горшочке с коньяком, сливками и  
шампиньонами

*Filet de poulet aux girolles  
et petits Paris* 26 €

Куриное филе с лисичками и шампиньонами

*Foie gras de canard poêlé  
aux pommes et miel* 28 €

*Verre de Sauternes 10 cl / 10 €*

Фуа-гра, жаренная с яблоками и медом 28 €  
+ бокал белого вина 100 гр. / 10 €

## Poissons (Рыбные блюда)

*Croustillant de saumon  
à la crème de langoustine* 24 €

Лосось в хрустящем тесте под соусом из  
лангустов

*Filet de rouget rôti  
à l'huile d'olive et basilic* 26 €

Филе барабульки, жареное на оливковом  
масле с базиликом

*Saint Jacques à la Provençale* 28 €

Морские гребешки «Сен-Жак»  
по-провансальски

*Filet de bar rôti au beurre blanc* 29 €

Филе окуня под белым соусом

Дополнительный гарнир: 7 €  
цена без НДС

## ***Desserts*** (Десерты)

*Panna cotta et son coulis de fruits rouges* 8,80 €  
Десерт «Панна Котта» с фруктовым пюре (клубника, малина, смородина)

*Nougat Glacé* 11 €  
Нуга-глясе

*Tarte fine aux pommes* 12 €  
Яблочный пирог

*Crêpe suzette* 12 €  
Блинчики «Сюзет»

*Assortiment de sorbets (3 boules)* 12 €  
Фруктовое мороженое в ассортименте (3 шарика)

*Cheese cake* 13 €  
Чизкейк

*Crème brûlée* 13 €  
Крем-брюле

*Moelleux au chocolat avec coulis d'orange et miel,  
glace vanille* 13 € (+5€ gâteau anniversaire)  
Шоколадный десерт с медово-апельсиновыми пюре и ванильным мороженым  
(+5€ праздничное пирожное)

*Crêpe Gourmande (sauce chocolat, glace vanille)* 13 €  
Блинчики «Гурман» (шоколадный соус, ванильное мороженое)

*Croustillant de glace caramel et pruneaux avec de l'Armagnac* 15 €  
Карамельное мороженое и чернослив в арманьяке

**Fromages** (Сыр) 12 €

Добавки (пюре, мороженное, шоколадный соус): 3 €  
Чистая цена

## *Suggestions du chef*

(Предложение шеф-повара)

*Noix de Saint-Jacques poêlées,  
crème de crustacés et petits légumes croquants 29 €*

Жаренные морские гребешки «Сен Жак», соус из лангустов и хрустящие овощи

*Carré d'agneau à la fleur de thym 32 €*

Каре ягненка с ароматом тмина

*1/2 Homard et gambas rôtis à la crème de homard,  
tagliatelles de légumes et riz parfumés 39 €*

1/2 Омар и королевские креветки, жаренные под соусом из раков, овощная лапша и ароматный рис

*Filet de boeuf et sa poêlée de girolles et cèpes,  
Salpicons de foie gras 39 €*

Говяжье филе, жаренное с лисичками и белыми грибами, рагу с фуа-гра

**Меню на 36 €**  
*Закуска + Основное блюдо + Десерт*

**Entrées** (Закуски)

*Gratinée à l'oignon ou velouté de légumes*  
Луковый суп или овощной суп-пюре

или

*Cassolette de 6 escargots, beurre d'aïl*  
Улитки в горшочке, чесночное масло  
6 улиток

**Plats** (Блюда)

*Croustillant de confit de canard*  
Утиный конфи́т в хрустящем тесте

или

*Croustillant de saumon à la crème de langoustine*  
Лосось в хрустящем тесте под соусом из лангустов

**Desserts** (Десерты)

*Fondant au chocolat crème anglaise*  
Шоколадная помадка с заварным кремом

или

*Panna cotta*  
*et son coulis de fruits rouges*  
Десерт «Панна Котта» с фруктовым пюре (клубника, малина, смородина)

Чистая цена