

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 33,50 €

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