

# Меню Гурмэ

## Весеннее пробуждение 2023

Тартар из морского гребешка, йогурт с джином и икра Osietra Imperial (59.—€)\*

*Le Tartare de St Jacques, Yaourth au Gin et Caviar Oscietre Imperial*

Les Claux Guillard 2021, Rhône Blanc, Ferraud (0,1L)

\*\*\*\*\*

Хвост омара, припущенный и приготовленный на гриле, зеленая прованская спаржа, апельсин с имбирём, соус с эльзасским шафраном (65.--€)\*

*La queue de homard décortiquée, juste grillée, asperges vertes de Provence,*

*Orange et gingembre, écume au Safran d'Alsace*

Viognier 2020, Weingut Kop, Baden-Baden (0,1L)

\*\*\*\*\*

Грудка и ножка перепела, цикорий с сухофруктами, домашние равиоли из бычьего хвостика и трюфельный соус (48.--€)\*

*La poitrine et cuisse de caille royale, chicorée aux fruits secs,*

*raviolis de queue de boeuf et sauce aux truffes*

Blaifränkisch 2019, Weingut Dütsch, Neuweier (0,1L)

или

Филе баранины по-пфальцски, артишоки Poivrade, черный рис Venere с оливками и вялеными томатами (52.--€)\*

*le filet d'agneau du Palatina, artichauts poivrades,*

*riz noir veneré aux olives et tomates sèches*

Terre de Cabassol 2019, Domaine Corinne Depeyre, Rhône (0,1L)

\*\*\*\*\*

Ассорти французских сыров от Antony (19.—€)\*

*Fromages assortis de la maison Antony À Vieux Ferrette*

\*\*\*\*\*

Профитроль с ванильным кремом и салатом из цитрусовых

*Chou à la crème vanille, salade d'agrumes*

*Crémant Blanc, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)*

или

Груша томлёная в красном вине с сабайоном и грушевым сорбетом

*Poire pochée au vin rouge, sabayon et sorbet poire*

La Cuvée de l'Amitié, Domaine C. Depeyre, Rhône (0,1L)

Стоимость меню 135.—€, Рекомендованные вина 39.--€

Вы можете выбрать меню из 3-х блюд: закуска, основное блюдо и десерт.

Стоимость меню 105.—€

Цена A La Carte\*

## Закуски - Les Entrées

Салат из редиса, овощи с соусом «винегрет», айоли и тапенад 26.—€  
*La salade de radis, légumes en vinaigrette, Aioli et tapenade*

Суп дня/ *La soupe du Jour* 21.—€

Домашнее фуа-гра, чатни и бриошь 44.—€  
*La terrine de foie gras de canard, Chutney et brioche*

Любимый тартар шеф-повара из говядины , *Le tartare comme l'aime le chef* 46.—€

Панакота из лобстера, тартар из лангустина и цитрусовые 55.—€  
*Le Tartare de Homard, tartare de langoustines et agrumes*

## Основные блюда – Les Plats

Фаршированные грибы со сливочным сыром  
и гренками из пармезана, грибы Фолиоты  
и шпинат со сливками, пенка из зеленой спаржи 38.--€  
*Les champignons farcis de fromages frais et croustilles de parmesan,  
Pholiottes et épinards à la crème, écume d'asperges vertes*

Рыба дня / *Le poisson du Jour* 59.—€

Голубка от Théo Kieffer, зеленая спаржа из Прованса,  
горький апельсин с имбирём, мини кнедлики 52.—€  
*Le pigeon de chez Théo Kieffer, asperges vertes de Provence,  
Oranges amères et gingembre, mini Knödel*

## Сыры и десерты

Ассорти французских сыров от Antony, 3 вида 19.—€ 5 видов 26.—€

Крем-брюле „*Le Jardin de France*“ 21.—€

Теплый шоколадный торт (Valrhona 1er Cru Valrhona 1er Cru), салат из клубники  
*Le blinis au chocolat, salade de fraises de provence* 21.—€

Ромовая баба с холодным кофе и виски, маскарпоне,  
мороженое из миндального молока 21.—€  
*Baba au café cold brew arrosé au whiskey, mascarpone, glace au lait d'amandes*