



Улитки Bulot на льду с соусом Aioli и крутонами из багета
Snails Bulot on ice with Aioli sauce and baguette croutons

880 Р

.....
Сомелье рекомендует бокал

Pouilly Fume. Chateau de Tracy -150 мл.

760 Р



Гаспачо с томатной сальсой и гуакамоле из черного авокадо
Gazpacho with tomato salsa and guacamole made of black avocado

480 Р

.....
Сомелье рекомендует бокал

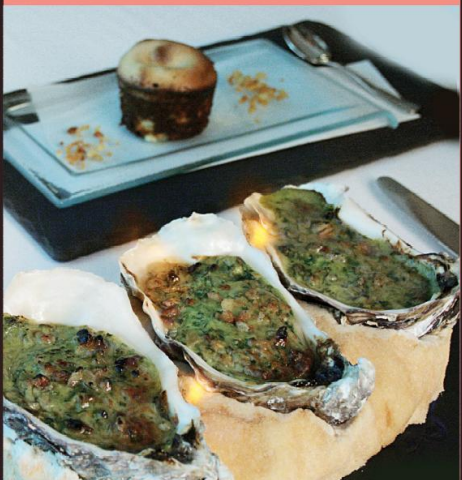
Rose d` Anjou. Remi Pannier-150 мл.

350 Р

Стоимость сета с вином
— 4 990 Р

Сет De La Mer

Стоимость сета без вина
— 3 110 Р



Трио устриц «spécial», запеченных в пасте из шпината с ванильным Galliano и сыром пармезан. Подается с теплым фланом из королевы овощей.

Trio of oysters «Spécial», baked with spinach pasta, vanilla Galliano and parmesan cheese. Served with warm flan from cauliflower.

1 450 Р

.....
Сомелье рекомендует бокал
Chablis La Chanfleure. Louis Latour -150 мл.

580 Р



Домашнее soufflé, подается с клубникой, кристаллами карамели и песто эстрагон.

Homemade souffle, served with strawberries, caramel crystals and tarragon pesto.

380 Р

.....
Сомелье рекомендует бокал

Gewurztraminer. Dopff au Moulin -150 мл.

620 Р



Карпаччо из дыни Charente, с нотами меда и шафрана, свежей клубники и шпинатом.
Carpaccio of melon Charente, with notes of honey and saffron, fresh strawberries and spinach.

Сомелье рекомендует бокал
Chateau l'Eglise. Bordeaux -150 мл.

420 Р



Свекольный холодный суп. Дополняется ravioli, с жульеном из молодого редиса и сыром Philadelphia
Cold beetroot soup. Complemented with ravioli and julienne of young radish and cheese Philadelphia

390 Р

Сомелье рекомендует бокал
Chateau Cardinal de Villemaurin -150 мл.

620 Р

Стоимость сета с вином
 — 4 500 Р

Сет De La Terre

Стоимость сета без вина
 — 2 160 Р



Печень телянка с карамелизированным белым луком в соусе branzino и фиолетовой горчицей
Calf's liver with caramelized onions in a white sauce branzino and violet mustard

1 230 Р

Сомелье рекомендует бокал
Merlot Reserva. Vina Caliterra -150 мл.

390 Р



Суп из протертой голубики и гуавы. Дополняется шариком ванильного мороженого, карамелизированным ананасом и клубничной пенкой
Soup of mashed blueberries and guava. Complemented with a scoop of vanilla ice cream, caramelized pineapple and strawberry foam

360 Р

Сомелье рекомендует бокал
Planeta Passito di notte -125 мл.

1 200 Р