

Гребешки St.Jaques

с нотами черной ванили. Дополняются карамелизированным ананасом, белой грушей и манго, томленным в пюре из тыквы (470 г) — **710** ○

Салат из томленной гусиной грудки,

маринованной с медом и имбирем, в сочетании с вялеными яблоками, дольками мандарина, домашним ягодным соусом и чипсами из корня лотоса (265 г) — **760** ○

Теплый салат из телячьей вырезки

(приготовленной на низких температурах) со свиной грудинкой Felinese, пастой из корнеплодов, обжаренными шампиньонами и печеными бакинскими помидорами. Дополняется пряным соусом Ким-чи. — **810** ○



Домашняя паста с кроликом

в соусе из сливок с чипсами из корсиканской колбасы Сорра (430 г)

830 ○

Открытые ravioli с гребешком St. Jaques,

стручками молодого горошка, пряными артишоками, кенийской фасолью и французским белым соусом (280 г)

890 ○

Вырезка из бычка породы Angus,

томленная в медных горшочках с корнем сельдерея, морковью, луком шалот и пряными травами по старинному французскому рецепту под шапкой Brioche (480г) — **1 890** ○

Филе морского языка Dori

с крошкой ореха кешью, цедрой апельсина, черным вином, молодой спаржей и соусом из лангуста (320 г) — **1 330** ○



Дикая оленина, любимое блюдо короля Ренода

(прожарка-medium rare) с вяленным миндалем и геранской солью на раскаленном камне.

Дополняется картофельным пюре, грушей Глинтвейн и теплым морковным муссом

(550 г) — **2320** ○

Теплый galantine из филе рыбы Конгрио

запеченной с пастой Такуан, томатами, крошкой фисташки и каштана. Подается с ролами из черной трески и кокилем из краба с черным трюфелем

(420 г) — **1100** ○

Лягушачьи лапки

печеные в миндальной крошке с соусом Pesto a la Russe и кремом из цветной капусты.

(225 г) — **980** ○

