

HOTEL
SAINT ROCH

★ ★ ★ ★ ★

COURCHEVEL



maisontournier.com



ENTRÉES / STARTERS / Закуски

Gâteau de foie de volailles, sauce vin jaune et morilles, truffes <i>Chicken liver loaf, vin jaune (white wine) & morel sauce, truffles</i> Пирог из печени домашней птицы, соус из желтого вина и сморчков, трюфели	32 €
Velouté de légumes d'antan, émulsion lard, croutons et chips <i>Creamy heirloom vegetable soup, bacon emulsion, croutons & crisps</i> Суп-пюре из старинных сортов овощей, эмульсия из шпика, гренки и чипсы	24 €
Arancini de risotto aux champignons, sauce romesco, tombée d'épinards au beurre <i>Arancini risotto balls with mushrooms, Romesco sauce, wilted butternut spinach</i> Аранчини из грибного ризотто, соус ромеско, шпинат на сливочном масле	29 €
Cannelloni de langoustine à la mangue, bisque vanille coco et crumble de poisson <i>Langoustine cannelloni with mango, vanilla & coconut bisque and fish crumble</i> Канеллони из норвежского омара с манго, густой суп с ванилью и кокосом, рыбный крамбл	32 €
Terrine maison et son cœur foie gras, toast et chutney du moment <i>Homemade terrine with a foie gras centre, toast and chutney of the day</i> Домашний паштет с начинкой из фуа гра, тосты и чатни сезона	29 €

VIANDES / MEAT / Мясные блюда

Suprême de pintade et son jus, purée de marron au chocolat et mini légumes snackés <i>Guinea-fowl supreme and gravy, chestnut purée with chocolate and lightly seared baby vegetables</i> Сюпрем из цесарки в собственном соку, пюре из каштанов в шоколаде и гарнир из мини-овощей	42 €
Filet de bœuf de Galice arrosé au beurre, sauce terre et mer, purée maison <i>Galician beef fillet served in butter, a surf 'n' turf sauce, homemade mash</i> Филе из галисийской говядины на сливочном масле, соус «земля и море», домашнее пюре	55 €
Mignon de porc ibérique, sauce Roderic, fondu de poireaux au Noilly de Prats <i>Iberico pork tenderloin, Roderic sauce, butternut leeks with Noilly de Prats vermouth</i> Филе миньон из иберийской свинины, соус родерик, фондю из лука-поррея с вермутом Нойли Прат	52 €

POISSONS / SEAFOOD / Рыбные блюда

Ravioles de homard bleu pochées dans son bouillon, émulsion verveine citronnée et petits légumes <i>Ravioli of European lobster poached in its broth, lemon verbena emulsion and vegetables</i> Равиоли из голубого омара, пошарованного в бульоне, эмульсия из лимонной вербены с молодыми овощами	48 €
Ballotines de lotte, sauce exotique, flan de courgettes et sommités de choux <i>Monkfish ballotines, exotic sauce, courgette flan and Brassica heads</i> Баллотины из налима в экзотическом соусе, флан из кабачков и соцветий капусты	44 €
Saint Jacques poêlées, saucisse fumée, sauce vierge au 6 légumes et légumes vapeur saisis au beurre <i>Pan-fried scallops, smoked sausage, 6-vegetable sauce vierge and butter-seared steamed vegetables</i> Жареные морские гребешки, копченая сосиска, верж из 6 овощей и овощи на пару, припущенные на сливочном масле	48 €

PLATS À PARTAGER (24H À L'AVANCE)

DISHES TO SHARE (24 HOURS' NOTICE)

Блюда на несколько человек (заказывать за 24 часа)

Bourguignon de bœuf, écrasé de pomme de terre et ciboulette <i>Beef bourguignon, crushed potatoes and chive</i> Сговядина по-бургундски, картофельное пюре со шнитт-луком	44 €
Epaule d'agneau farcie sauce chimichuri, jus d'agneau et pommes de terre grenaille rôties <i>Stuffed lamb shoulder, Chimichurri sauce, lamb gravy and roasted Grenaille baby potatoes</i> Фаршированное плечо ягнёнка с соусом чимичури, соус ягнёнка и запечённый картофель гренай	58 €

DESSERT / MEAT / Десерты

20 €

Nems au chocolat <i>Chocolate egg rolls</i> Нэмы с шоколадом
Soufflé de saison <i>Seasonal soufflé</i> Сезонное суфле
Sabayon aux fruits <i>Fruit sabayon</i> Фруктовый сабайон
Entremet chocolat blanc passion <i>White chocolate & passion fruit entremet</i> Десерт из белого шоколада и маракуйи
Plateau de fromages <i>Cheese platter</i> Ассорти из сыров