

HOTEL
SAINT ROCH



COURCHEVEL



maisontournier.com



LES ENTRÉES / STARTERS / ЗАКУСКИ

- Noix de Saint Jacques poêlées, crémeux de topinambours, chips de Pata Negra et truffes noires 40 €
Pan-fried sea scallops, creamy Jerusalem artichoke, Pata Negra chips and black truffles
Обжаренные морские гребешки, соус из топинамбура, чипсы из ветчины Pata Negra и чёрные трюфеля
- Pâté en croûte « Tout volaille », confiture d'oignons à la grenadine et pickles de légumes 38 €
« All poultry » paté en croûte, grenadine onion jam and vegetables pickles
Паштет из мяса птицы, запечённый в тесте, луковое варенье с сиропом гренадин и маринованные овощи
- Cabillaud « Façon Gravlax », sauce mojito, huile de menthe et pamplemousse brûlé 34 €
Gravlax cod, mojito sauce, mint oil and burnt grapefruit
Пикша в виде гравлакса, соус мохито, масло мяты и жареный грейпфрут
- Œuf de « Plein Air » poché, crème de girolles au satay, noisettes du Piémont torréfiées 23 €
Poached « Free Range » egg, chanterelle cream with satay, roasted Piedmont hazelnuts
Яйцо пашот от кур свободного выгула, крем из лисичек с арахисовым соусом сате, жареный пьемонтский фундук

LES PLATS / MAIN COURSES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Lieu jaune en croûte de citron, cébettes et curry, quinoa au fenouil, émulsion barigoule au poivre de Timot 38 €
Pollack in lemon crust, spring onions and curry, fennel quinoa, barigoule emulsion with Timot pepper
Полак в лимонной корочке с зелёным луком и карри, киноа с укропом, соус баригуль с перцем тимут
- Homard poêlé, pulpe de patates douces au satay et champignons 95 €
Pan-fried lobster, sweet potato pulp with satay and mushrooms
Жареный омар, батат в арахисовом соусе сате и грибы
- Poitrine de pintade rôtie, crème de maïs, choux-fleurs rôtis et oignons vinaigrés, jus goûteux 45 €
Roasted guinero fowl breast, creamed corn, roasted cauliflower and vinegared onions, tasty juice
Грудка жареной цесарки, кукурузный крем, жареная цветная капуста и маринованный лук, подлива
- Canon d'agneau rôti, nougatine à l'ail, artichaud poivrade, légumes d'hiver, jus au gingembre 53 €
Roast lamb barrel, garlic nougatine, peppered artichoke, winter vegetables, ginger juice
Жареный ягненок, чесночный грильяж, артишок с перечным соусом, зимние овощи, имбирный сок
- Risotto à la truffe noire, morilles, champagne et dentelles de parmesan 60 €
Risotto with black truffle, morels, champagne and parmesan lace
Ризотто с чёрными трюфелями, сморчки, шампанское и сырное кружево из пармезана

FROMAGES / CHEESE / СЫРЫ

18 €

Assiette de fromages de Savoie, fruits secs et Chutney de figues
Mix of Savoie cheese with its dried fruits and fig chutney
Ассорти савойских сыров, сухофрукты и чатни из инжира

DESSERTS / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

- Fondant au chocolat, sorbet noir de coco 19 €
Chocolate fondant, black coconut sorbet
Шоколадный фондан, кокосовый сорбет
- Tiramisu à la poire 17 €
Pear Tiramisu
Тирамису с грушей
- Sablé breton, creamcheese citron 17 €
Breton shortbread and its lemon creamcheese
Бретонское песочное печенье, лимонный крем-чиз
- Assiette de fruits frais 18 €
Mix of fresh fruits
Ассорти свежих фруктов

Prix nets en euros/Service inclus ● Prices are in Euros/Service Included

Viande : Origine Européenne et Australie ● All meats are of European and Australian Origin