

## LES ENTRÉES / STARTERS / ЗАКУСКИ

Salade Caesar au poulet fermier, jeunes betteraves et beaufort <i>Caesar salad with free-range chicken, baby beetroot and Beaufort cheese</i> Салад «Цезарь» с фермерской курицей, молодой свеклой и сыром Бофор	30 €
Foie gras de canard poêlé, légumes racines, jus de carotte et Porto <i>Pan seared foie gras, root vegetables, carrot and Porto jus</i> Обжаренная фуа-гра, корнеплоды, морковный сок и Портвейн	40 €
Saumon Gravlax à la betterave rouge, sauce chimichurri, blinis au blé noir <i>Salmon gravlax with red beetroot, chimichurri sauce and dark wheat blinis</i> Лосось гравлак, красная свекла, соус чимичури, оладьи из черной муки	35 €
Brouillade d'œufs aux éclats de truffes, toast melba, parmesan et jus de poulet <i>Scrambled eggs with truffle shavings, Melba toast, parmesan and chicken jus</i> Омлет с трюфелями, тост Мелба, пармезан и куриный соус	45 €
Pâté en croûte tout volaille, confiture d'oignons à la grenadine <i>Poultry pâté en croûte, onion jam with pomegranate</i> Паштет из мяса птицы, запечённый в тесте, луковое варенье с сиропом «гренадин»	38 €

## LES PLATS / MAIN COURSES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Dos de cabillaud blond demi-sel poêlé, poireaux snackés, crème d'ail confit <i>Pan-fried cod, seared leek, confit garlic cream</i> Слабосоленая спинка трески, припущенный лук порей, чесночный крем-соус	40 €
Truite de Savoie poêlée, céleri rave, champignons de paris bruns, Pleurotes et shiitakes <i>Pan-fried Savoie trout, celeriac, brown button mushrooms, oyster mushrooms and shiitakes</i> Обжаренная савойская форель, корень сельдерея, парижские коричневые шампиньоны, вешанки и шиитаке	38 €
Poitrine de canette poêlée aux épices, sauce sangria, endives au jus de Suzette <i>Pan-fried spiced duckling breast, sangria sauce, endives with Suzette jus</i> Утиная грудка, обжаренная в специях, соус «сангрия», эндивий с соусом «Сюзетт»	40 €
Côte de veau de tradition bouchère poêlée aux gambas, risotto crémeux parmesan <i>Pan-fried traditional veal steak with gambas, creamy Parmesan risotto</i> Отбивная из телятины, обжаренная с креветками, сливочное ризотто с пармезаном	45 €
Risotto crémeux, jeunes légumes, bouillon de parmesan et safran <i>Creamy risotto, young vegetables, parmesan and saffron stock</i> Сливочный ризотто, молодые овощи, бульон с пармезаном и шафраном	32 €

## FROMAGES / CHEESE / СЫРЫ

Assiette de fromages de Savoie, fruits secs et Chutney de pommes <i>Platter of Savoie Cheese, dried fruit, nuts and apple chutney</i> Ассорти савойских сыров, сухофрукты и яблочный чатни	18 €
--	------

## DESSERTS / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Fondant au chocolat Guanaja 70%, coulis de mangue cardamome <i>70% Guanaja chocolate fondant, mango and cardamom coulis</i> Фондан с шоколадом Guanaja 70%, манговый кули с кардамоном	19 €
Crêpes suzette « à notre façon » sorbet orange <i>Maison Tournier-style crêpes suzette, orange sorbet</i> Фирменные блинчики Креп Сюзетт с апельсиновым сорбетом	17 €
Tarte Tatin aux pommes de savoie, ganache montée à la vanille <i>Tarte tatin with Savoie apples, whipped vanilla ganache</i> Тарт Татен с савойскими яблоками и ванильным ганашем	17 €
Assiette de fruits frais <i>Fresh fruit platter</i> Ассорти свежих фруктов	19 €