

Крем-суп дня | Smooth velvety soup of the day.

Брускетта с соусом песто, со сливочной бурратой, маринованным артишоком, щавелем и черным трюфелем.

Bruschetta, pesto, fresh burrata, marinated artichoke, sorrel and black truffle.

Салат «Цезарь» прессованный, с курицей, филе анчоусов и сливочной заправкой.

Chicken caesar salad, compressed, anchovy fillet and creamy Caesar dressing.

Поке, маринованная форель, «сырой» рис, сырный соус и японские водоросли.

Poke bowl, marinated trout, raw vegetable rice, cream cheese and Japanese seaweed.

Тартар из лосося, свежий эндивий, гуакамоле с кориандром.

Salmon tartare, raw crunchy chicory and coriander with guacamole.

Винегрет из лука-порей с тостами Мельба и черным трюфелем

Vinaigrette baby leeks, melba toast and black truffle.

Спринг-ролл из королевского краба с острым майонезом, авокадо

King crab spring roll, spicy mayonnaise and avocado.

Тайский овощной бульон с грибами и вермишелью

Thai vegetable broth, mushrooms and vermicelli.

Фаршированные яйца «Мимоза», майонезом из петрушки и копченые говяжьи ломтики

Mimosa egg, parsley mayonnaise and shavings of smoked beef.

Ролл-сэндвич с говяжьим пастромом, сыром Бофорт и яичным желтком конфи

Rolled club sandwich, pastrami, Beaufort cheese and candied egg yolk.

Овощной Пад Тай, рисовая лапша, хрустящие овощи региона, эмульсия из борщевика и кокосового молока

Vegetable Pad Thai, rice noodles, crunchy local vegetables and hogweed infused coconut milk.

Шаурма, тортилья, конфи баранины из Савой, хумус, нежный йогуртовый соус

Shawarma, slow cooked lamb, in a tortilla with houmous and a delicate yogurt sauce.

Говяжьи ребрышки на гриле со сливочным пюре и соусом барбекю

Grilled Ribs with creamy mash potatoes and a barbeque sauce.

Пармантье из говяжьих щечек с черным трюфелем, сливочно-каштановым винным соусом.

Beef Shepherd's cheek with black truffle, creamy chestnuts and a red wine sauce.

Бургеры | [S] burger.

Хрустящие треска и картофель с фирменным соусом Грибиш от шеф-повара

Fish & Chips, cod fish with the chef's special sauce.

Жареные гребешки с грибной равиоли и сливочным соусом

Roasted scallops, open mushroom ravioli with a white wine's butter sauce.

Жаркое филе рыбы Сен-Пьер, паста с мидиями, шафрановый соус

John Dory, Sardinian rustic pasta with mussels and a saffron juice.

Хрустящая креветка в темпуре со сладким чили-соусом и кусочками мангольда

Crispy prawn tempura with a sweet chilly sauce and side of chard.

Макароны пенне или лингвини с томатным соусом, болонским

Penne or Linguine pesto, tomato sauce, Bolognese.

[Десерты | Cheese & Desserts]

Сырное ассорти

French touch, selection of cheese.

Гречневая вафля со сгущённым молочным соусом

Buckwheat waffle, creamy dulce de leche.

Гренобльское ореховое печенье с засахаренной брусникой и ванильным мороженым

Cookie, Grenoble nuts, candied lingonberry and vanilla ice-cream.

Попкорн, карамельный соус, маракуйя и таволга

Caramelized Pop Corn with local herbs and passion fruit.

Чизкейк из манго с шафраном

Cheesecake, mango and regional saffron.

Тушеное яблоко в карамельной глазури, сорбет из Сидра

Braised Apple served upside down with cider sorbet.

Фруктовый салат

Fresh Fruit Salad.