

Закуски [Starters]

Классика Classics

Слегка обжаренная фуа-гра, мякоть мускатного винограда, булочка бриошь. 42
Semi-cooked foie gras, black grape must, toasted brioche. 42

Луковый суп, Tome de Savoie, фермерский хлеб. 32
Onion soup, tome de Savoie cheese, farmhouse bread. 32

Лук-порей, соус винегрет, хлеб Мельба и черный трюфель. 39
Leek vinaigrette, bread melba and black truffle. 39

Улитки из Савойи, десяток, сливочный соус от метрдотеля. 28
Savoie snails, by the dozen, beurre maître d'hôtel. 28

Суп-пюре дня. 25
Cream soup of the day. 25

Угол улицы Street corner

Пинса, колбаска с фисташками Мортаделла, овечий сыр Пекорино, копчёный сыр. 48
(полупансион + 39)
Pinsa, pistachio mortadelle, pecorino, smoked scarmozza, black truffles. 48 (dp + 39)

Ролл с лобстером, авокадо, соус грибиче, луковые кольца. 52
Lobster roll, avocado, gribiche sauce, onion rings. 52

Сэндвич с куриной ветчиной, яичный желток конфи. 35
Club sandwich, poultry ham, candied egg yolk. 35

Трюфельный крок, иберийская цецина, савойский том-ям, сливочный соус бешамель. 47
Croque black truffle, Iberian cecina, tome de Savoie cheese, creamy béchamel sauce. 47

Салаты Salads

Цезарь, нежная курица, копченые сардины и пармезан. 32
Caesar, tender chicken, smoked sardines and parmesan. 32

Чечевица из Пуи, говяжья вяленая ветчина и яйцо-пашот, рикотта с лимонными цукатами. 28
Green Puy lentil, bresaola and poached egg, ricotta with preserved lemon. 28

Вегетарианский поке-боул, киноа, сырые овощи, орехи кешью, кунжутный тофу, фромаж с водорослями нори. 32
Veggie poke bowl, quinoa, crudité, cashews, sesame tofu, fromage frais with nori seaweed. 32

Основные блюда [Mains]

Море Sea

Морские гребешки с фондю из лука-поррея, ньокки, черный трюфель. 58
(полупансион + 39)
Scallops, leek compote, gnocchi, black truffle. 58 (dp + 39)

Филе камбалы в кляре, картофельное пюре, сливочный соус. 48
Filet of sole meunière style, mashed potatoes, beurre meunière. 48

Форель по-гренобльски, овощи. 42
Grenoble-style trout, root vegetables. 42

Земля Land

Говяжье филе из Джерси, соус барбекю, гарнир на выбор. 56
(картофель фри, овощи, картофельное пюре)
Faux filet jersiais, barbecue sauce, choice of garnish. 56
(French fries, vegetables, mashed potatoes)

Бургер из говядины, соленые огурцы, tome de Savoie и луковые кольца. 45
Beef burger, pickles, tome de Savoie and fried onions. 45

Куриная грудка, картофельный гратен Дофинуа, подлива. 42
Chicken leg, gratin dauphinois, roast gravy. 42

Поделиться

To share

Блюда и стоимость на 2 человек

Prices for 2 people

Бланкет из телятины, савойские макароны крозе. 92
Blanquette de veau, Savoy crozets. 92

Польпетте, соус «зеленый, белый и красный», троффи, тертый пармиджано. 84
Polpette, “green, white, red” sauce, troffie, grated Parmigiano. 84

Говядина по-бургундски, тёртый сыр Том из Савойи. 96
Beef bourguignon, trofié, Savoy tome for grating. 96

Лазанья с черным трюфелем, салат с чесноком. 114 (полупансион + 39)
Black truffle lasagne, garlic salad. 114 (dp + 39)

Макароны

Pasta

Лингвини с моллюсками. 42
Linguine alle Vongole. 42

Пенне с кремом из черного трюфеля. 52 (полупансион + 39)
Penne with black truffle cream. 52 (dp + 39)

Безглютеновые пенне с зеленью, соус песто. 39
Penne gluten free alle verdure, pesto. 39

Ризотто по-милански, шафран из Бож. 45
Risotto alla Milanese, Bauges saffron. 45

Сыр

[Cheeses]

Ассорти сыров из Савойи. 25

Selection of mature Savoy cheeses. 25

Десерт

[Desserts]

Классические

Classics

Ромовая баба, ром агриколь, сахарная глазурь. 25

Baba "bouchon", agricultural rum, cane sugar cream. 25

Кулан из тёмного шоколада из Гондураса, эмульсия из горячего шоколада, шоколадное мороженое. 25

Honduras dark chocolate coulant, hot chocolate emulsion, sorrel sorbet. 25

Крем-карамель. 22

Crème caramel. 22

Мильфей, заварной крем из бурбонской ванили, pekanовое пралине, карамельный соус. 25

Millefeuille, Bourbon vanilla custard, pecan praline, caramel sauce. 25

Угол улицы

Street corner

Печёное яблоко в карамельной глазури, сорбет и яблочная эмульсия. 22

Pomme d'amour, palet tatin style, sorbet and apple emulsion. 22

Печенье cookie, грецкие орехи, шоколад, ванильное мороженое и эмульсия из сгущёнки. 25

Cookie, walnuts, chocolate, vanilla ice cream and farm milk emulsion. 25

Чуррос, цитрусовые фрукты, мороженое и пралине с фундуком из Пьемонта. 25
Churros, citrus fruit, ice cream and Piedmont hazelnut praline. 25

Чизкейк с манго и шафраном Bauges. 28
Mango and Bauges saffron cheesecake. 28

Мороженое

8 евро за шарик

Ice cream bar

8 euros per scoop

Мороженая ваниль, вулкан Сулавеси – Индонезия.
Frosted vanilla, Sulawesi volcano - Indonesia.

Фисташка, Бронте - Сицилия.
Pistachio, Bronte - Sicily.

Шоколад Гран Крю, Тегусигальпа, Гондурас.
Grand Cru chocolate, Tegucigalpa - Honduras.

Фундук, Пьемонт - Италия.
Hazelnut, Piedmont - Italy.

Кофе, Нестор Лассо - Колумби.
Coffee, Nestor Lasso - Colombia.

Лимон, Перпиньян – Франция.
Lemon, Perpignan - France.

Шавель, Савойя – Франция.
Sorrel, Savoie - France.

Яблоко, Савойя – Франция.
Apple, Savoie - France.