

## С ЧЕГО НАЧАТЬ

Традиция «французского изыска»	
Слегка отваренное фуа-гра, черничный конфи, поджаренная бриош.	42
Буше а-ля рэн, финансьер телячьих тимусов и савойские грибы.	45
Паштет из птицы.	32
Савойские улитки (дюжина), с маслом мэтра д'отеля.	28
Дежурный крем-суп.	25
Уличная кухня	
Фокачча со шпеком, горгонзолой, пихтовым мёдом и гренобльскими орехами	1.38
Ролл с пастрами, авокадо-майонезом и горным тмином.	35
Клаб-сэндвич с ветчиной из птицы и конфитированным желтком.	35
Крок-месье с трюфелем,	
иберийской сесиной и сыром том Савойи под нежной бешамелью.	47
Салаты	
Салат «Цезарь» с курицей, копчёной сардиной и пармезаном.	32
Салат Нисуаз с тунцом (вентречина), хрустящими овощами и яйцом всмятку.	38
Фрегола сарда, артишок, помидоры конфи, фета и ромашка.	32



39

## ЧЕМ ПРОДОЛЖИТЬ

Безглютеновые пенне с овощами и песто.

Вода

Стейк из лосося с кроэзе из гречихи и соусом «бёль блан» с щавелем.	46
Обваленное филе камбалы, картофельное пюре с пряными травами.	52
Спинка средиземноморской дорадо на планче,	
овощи-гриль, эмульсия рыбного супа.	48
Ризотто с гребешками.	58
Суша	
Тальята из говядины с рукколой и пармезаном под песто,	
кремовый картофель.	56
Бифбургер с маринованными огурцами,	
выдержанным сыром том Савойи и хрустящим жареным луком.	45
Чіскеп Caesar burger, маринованные огурцы, пармезан и coyc Caesar.	42
Миланский котлет из телятины с запечённым мангольдом и соусом-жю.	48
Макароны	
Лингвини с целым омаром. [+35]	95
Пенне с кремом из чёрного трюфеля.	55



# ПОДЕЛИТЬСЯ... или нет...

Бланкет из телятины, рис пилав.	46   92 на двоих
Тажин из томлёного ягнячьего плеча по-савойски	
с мелкой кускусной крупой.	42   84 на двоих
Бёф бургиньон с лимонной полентой,	
запечённой с сыром том Савойи.	48   96 на двоих
Филе бёф вагю.	290 на двоих
с гарниром: картофельное пюре, овощи или картофель фри	
Обваленная камбала по-меньер.	96 на двоих 2
с гарниром: картофельное пюре или овоши	

# ДЛЯ ДЕТЕЙ

Говяжий бургер, соленые огурцы, выдержанный том Савойи, жареный лук.	45
Hicken Caesar burger, маринованные огурцы, пармезан и coyc Caesar.	42
Наггетсы.	15
Стейк из говяжьего фарша.	22
Стейк из лосося.	25
Филе белой рыбы.	25
Гарнир: рис, макароны, картофельное пюре, картофель фри, овощи, крозе.	10
Пенне или спагетти: томатный соус, болоньезе, сливочное масло.	18
Овощной минестроне с куриным бульоном.	15



### СЫР

Ассорти сыров из Савойи.	25
НАПОСЛЕДОК	
Пирог татен с яблоком и айвой, ванильным мороженым и сорбетом из айвы.	25
Крем-карамель с мадагаскарской ванилью.	25
Креп сузет, сырые и засахаренные цитрусовые,	
апельсиновое и чабрецовое сорбе.	25
Парфе с фисташкой и цветочным ароматом апельсина,	
небольшая нотка манго.	28
Нежный тирамису	
Ванильный мильфей, орехи пекан, карамельный соус.	25
Брауни с темным шоколадом и страчателлой, ванилью и какао-бобами.	25
Яблоко любви с сорбетом и яблочной эмульсией.	22
Предлагаемый десерт на данной неделе.	25
Бар мороженого I 8 евро шарик	

#### Бар мороженого | 8 евро шарик

Замороженная ваниль, вулкан Сулавеси - Индонезия

Фисташка, Бронте - Сицилия

Шоколад Гран Крю, Тегусигальпа - Гондурас

Фундук, Пьемонт - Италия

Кофе, Нестор Лассо - Колумбия

Лимон, Перпиньян - Франция

**Щавель**, Савойя - Франция

Яблоко, Савойя - Франция

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements