

## STARTER

<b>Carpaccio de thon sashimi, sauce d'agrumes et gel de mangue</b>	<b>100</b>
Tuna sashimi carpaccio, citrus sauce and mango jelly <i>Карпаччо из сашими тунца с цитрусовым соусом и манговым желе</i>	
<b>Bisque de langouste</b>	<b>110</b>
Lobster bisque <i>Крем-суп из лобстера</i>	
<b>Velouté d'asperge, quenelle de Roquefort en mousse</b>	<b>100</b>
Asparagus cream soup with blue cheese Roquefort mousse <i>Сливочный суп из спаржи с муссом из голубого сыра Рокфор</i>	
<b>Bouchée de St Jacques poêlée au jambon de Parme, mousse d'asperge et sauce passion vinaigre balsamic</b>	<b>115</b>
Grilled scallop wrapped in Parma ham with asparagus mousse and passion balsamic vinegar dressing <i>Гребешки жаренные в Пармской ветчине с муссом из спаржи, маракуйей и бальзамической заправкой</i>	
<b>Ravioles maison au Caviar d'aubergines et sauce chèvre thym</b>	<b>90</b>
Home made ravioli stuffed with eggplant caviar, goat cheese and thyme sauce <i>Домашние равиоли с баклажанной икрой и соусом из козьего сыра и тимьяна</i>	
<b>Terrine de Foie Gras accompagnée d'un chutney de figues et d'un shot de vin blanc</b>	<b>180</b>
Chilled Foie Gras terrine with fig chutney and a sip of white wine <i>Фуа-гра террин с инжирным вареньем и и шотом белого вина</i>	
<b>Carpaccio de Bœuf aux copeaux de Foie Gras, figues Pochée –poudre de Truffe-Noix</b>	<b>135</b>
Beef Carpaccio with Shaved Foie Gras, Poached Fig, Black Truffle Powder <i>Карпаччо из говядины с фуа-гра, инжиром и пудрой из черного трюфеля</i>	
<b>Assiette Découverte</b>	<b>135</b>
Tasting Starter Plate <i>Дегустационный сет закусок</i>	

## MAIN COURSE

- Fillet de Bœuf, espuma de pomme de terre, tortellini au Roquefort, legumes de saison** 305  
Beef Tenderloin, roasted potato espuma, blue cheese tortellini, seasonal vegetables  
*Говяжья вырезка Тендерлоин, мусс из печенного картофеля, тортеллини с сыром Рокфор, сезонные овощи*
- Magret de Canard – Meli-Melo de legumes, sauce balsamique et poudre de noix** 230  
Duck Breast, Vegetable Meli-Melo, balsamic sauce, walnuts  
*Утиная грудка с овощным Мели-Мело, соусом бальзамик и грецкими орехами*
- Mille-Feuilles de Jarret d'Agneau à la Moutarde et Aubergines Aillées avec son Gratin de Pomme de Terre** 210  
Boneless Lamb Shank "Mille-Feuilles" with mustard and garlic eggplant served with potato gratin  
*«Мильфей» из голени ягненка с чесночно-горчичными баклажанами и картофельным гратеном*
- Crêpinette Forestière (farcié au poulet, porc, champignons, ail), purée à l'huile d'olive, sauce aux Cèpes** 190  
Typical Forester Crepinette (chicken, pork, mushroom, garlic) with mashed potatoe and cep sauce  
*Традиционный французский Крапинет (курица, свинина, грибы, чеснок) с картофельным пюре и соусом из белых грибов*
- Carré d'Agneau, polenta panée, navet glace, réduction au romarin** 295  
Lamb Rack, crispy polenta, glazed turnip, rosemary reduction  
*Каре ягненка с хрустящей полентой, глазированной репой и соусом из розмарина*
- Bœuf braisé au vin rouge, legumes de saison et tortellinis au grana padano** 280  
Braised beef with red wine sauce, seasonal vegetables and parmesan tortellinis  
*Говядина томленная в красном вине с сезонными овощами и тортеллини с пармезаном*

**Loup de Mer, croute de pain, caviar d'aubergines, tapenade de tomates séchées, poudre d'olive t sauce ciboulette** 2100

Sea bass with crispy crust, dried tomato tapenade and eggplant caviar with creamy chive sauce

*Сибас с хрустящей корочкой, топенадом из вяленых томатов и баклажанной икрой со сливочным соусом*

**Raviole de Langouste accompagnée d'une Purée de navets à la Truffe, emulsion de Langouste et Citronelle** 250

Tender Timor Lobster Tail Ravioli, Parsnip and Truffle Purée, Bisque Emulsion  
*Равиол из Лобстера, пюре из пастернака с трюфелем и соусом эмульсией*

**Saumon Confit Meli Melo Artichaut, Fenouil, Féves risotto au Shiitake Gel de Kaffir** 230

Confit salmon, artichoke, fennel, snow peas meli melo, shiitake risotto kaffir gel

*Лосось конфи́т с фенхелем и артишоками, мели мело из зеленого горошка и ризотто с грибами шиитаке и гелем из индонезийского лайма*

**Fillet d'opaka poêle en croute de noix de cajous, fondue de poireaux, citrouille rôtie, pointes d'asperges, cresson, radish, sauce beurre blanc ciboulette** 220

Pan seared opaka, cashew nuts, leek fondue, roasted pumpkin, asparagus, watercress, radish, chives butter sauce

*Филе опакки жаренное в орехах кешью, луковое фондю, печеная тыква, спаржа и редис в соусе берблан*

# DESSERTS

<b>Coulant d'Épices au romarin crème pâtissière</b>	<b>90</b>
Soft gingerbread with rosemary flavor (15 minutes ) <i>Мягкий имбирный кейк с розмарином и сорбетом из маракуйи</i>	
<b>Crème Brûlée aux Trois Saveurs</b>	<b>75</b>
Tree flavours Crème Brulee <i>Крем-брюле ассорти</i>	
<b>Sphère au chocolat, sorbet framboise, sauce caramel at émulsion de chocolat blanc</b>	<b>110</b>
Chocolate sphere, raspberrry sorbet, caramel sauce, white chocolate emultion <i>Шоколадная сфера с малиновым сорбетом, карамельным соусом и эмульсией из белого шоколада</i>	
<b>Chocolate Carambar</b>	<b>95</b>
Chocolate caramel cake (crispy carambar, chocolate ganache and caramel ice-cream) <i>Брауни кейк с хрустящей карамелью карамбар и карамельно-шоколадным мороженым</i>	
<b>Trilogie du Chef, Fondant au chocolat</b>	<b>90</b>
Chef trilogy Chocolate Moelleux (15 minutes) <i>Трилогия от Шефа с шоколадным фонданом</i>	
<b>Profiteroles maison</b>	<b>90</b>
Home made Chocolate profiteroles <i>Домашние профитроли с ванильным мороженым и шоколадом</i>	
<b>Crème brûlée chibouste, fruits rouges et tuile aux amandes</b>	<b>95</b>
Chibouste crème brulee, red berries and almond tuile <i>Крем брюле мусс с красными ягодами и миндальной вафлей</i>	
<b>Café gourmand</b>	<b>70</b>
Gourmet coffee <i>Чашечка кофе с мини десертами</i>	
<b>Assiette Gourmande</b>	<b>120</b>
Tasting Dessert <i>Ассорти мини десертов</i>	

