

Море/Озеро/Река

Морская или пресная вода, основа жизни, вдохновила шефа на это меню.

~

**Устрицы Жиллардо
в желе из устричного сока с водорослями «вакаме» и
иранской осетровой икрой
Тосты с маслом из водорослей**

**Морские гребешки
кресс-салат с соусом с копченым деревенским салом,
крустящей картошкой и диким портулаком**

**Судак из Галлийского озера
порей с теплым винигретом с черным трюфелем, раки из
Женевского озера**

**Голубой бретонский омар
корнеплоды/каштаны/трюфель**

**Сыр от Бернара Мюр-Раво
ассортимент хлеба и булочек**

**Груша Вильямс
песочное тесто, шоколадно-ванильный зефир
и черносмородиновый сорбет**

175 €

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris

Меню Престиж

*Здесь представлены сезонные продукты, исключительные
в своем качестве, для незабываемого момента
удовольствия от искусства высокой кухни.*

~

**Устрицы Жиллардо
в желе из устричного сока с водорослями «вакаме» и
иранской осетровой икрой
Тосты с маслом из водорослей**

**Снежный краб из Аляски
маринованный лосось Гравелакс, золотистая
осетровая икра**

**Запеченные раки из Женевского озера с черным
трюфелем
с кремовым биском**

**Морские гребешки
кресс-салат с соусом с копченым деревенским салом,
крустящей картошкой *pourpier sauvage*
с белым трюфелем из Альбы**

**Бресская курица
запеченая в соляной корочке
фаршированная трюфелем и мангольдом**

**Сыр от Бернара Мюр-Раво
ассортимент хлеба и булочек**

**Парфе из малины с вербеной
хрустящая меренга
молочный сорбет с лимоном Каламанси**

320 €



Tous nos prix s'entendent taxes et service compris

Земля

*Для любителей терруара это меню предлагает
особый взгляд на региональные продукты.
Шеф предлагает альтернативу между местной
Альпийской дичью и продуктами из других регионов
Франции, приготовленные шефом с его особым
букетом ароматов*

~

**Фуа-гра конфи от Ландских уток
слоеная пастила из айвы с виноградом**

**Пернатая дичь
С кремом из самой дичи, лесными грибами с
сынчуаньским перцем**

**Дикая куропатка
Фуа-гра/белые грибы/лопатка косули конфи**

**Шалланская молодая утка
тонкими ломтиками с маленькими глазированными
репками**

**Сыр от Бернара Мюр-Раво
ассортимент хлеба и булочек**

LE CITRON,
*Blanc-manger, zestes de pamplemousse confits,
meringues croquantes*

190 €

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris

Овощное меню

*Легкое сочетание продуктов из двух долин.
Выбро шефа из самых вкусных местных савойских
продуктов, приготовленных с ароматными травами и
оливковым маслом из прованской долины Ле Бо,
знаменитой своими вкусами*

~

ЗИМНИЕ ОВОЩИ

фиолетовый цикорий

Свеже и приготовленные разными способами
со свежими травами и фиолетовым цикорием
с винигретной заправкой с кедровыми
орешками/шалотом/бальзамическим кремом

Пошированное яйцо

глазированное кремом из копченого сельдерея и
трюфеля

Крем из топинамбура и кервеля

Равиоли с молодым шпинатом, рикоттой и черным
трюфелем
Оливковое масло

Сезонные корнеплоды

отваренные овощном бульоне
запеченные под корочкой из выдержанного
альпийского бофора

Сыры от Бернара Мюр-Раво

Суфле из сладкой тыквы

«мандарины» с замороженным суфле из пассифлоры

155 €



Tous nos prix s'entendent taxes et service compris