



18 марта 2024



## ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ О НЕ РАСФАСОВАННЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ, СКЛОННЫХ ВЫЗЫВАТЬ ПИЩЕВУЮ АЛЛЕРГИЮ

- |           |              |        |          |
|-----------|--------------|--------|----------|
| Глютен    | Ракообразные | Яйца   | Рыба     |
| Арахис    | Соя          | Молоко | Орехи    |
| Сельдерей | Горчица      | Кунжут | Сульфиты |
| Люпин     | Моллюски     |        |          |

### Закуски

#### Закуски

Закуска из черного перигорского трюфеля  
яйцо, приготовленное при низкой температуре, начинка для  
волована из грибов и ветчины,  
соус «пулетт» с соломенным вином



Закуска с черным перигорским трюфелем,  
œuf basse température, garniture d'une bouchée à la reine,  
sauce poulette au vin de paille



Корень сельдерея на медленном огне, Горгонзола,  
черный перигорский трюфель



Севиче из американской палии, зеленые яблоки,  
«крававые» апельсины, тигровое молоко, черный кунжут



Салат из тыквы, обжаренной на дровах, буррата, грецкие орехи, herbes de montagne, truffe noire Melanosporum



Суп-пюре с луком-пореем, картофель,  
huile verte, brochette de sot-l'y-laisse, pickles



## Основные блюда

### Основные блюда

Стейк «рибай» из говядины породы «блэк ангус», жаренный на костре

легкое пюре из сладкого картофеля, соус с зеленым перцем



Налим, томленный в горшочке в дровяной печи,

en blanquette au vin jaune, poireaux, champignons



Жареная говяжья котлета на кости,

tarte sablée et gratinée au Parmesan, oignons des Cévennes, jus de viande, salade d'herbes



Телячья отбивная (из молочного теленка) на медленном огне,

эндивий, запеченный с ветчиной, соус «сюрприз» с базиликом



Плечо ягненка, приготовленное в дровяной печи,

patate douce aux dattes, noix, sauce sésame



Филе арктического гольца в фольге на медленном огне,

beurre fumé safrané, pistaches, pommes vapeur



Запеканка из морских гребешков, фундук,

колбаска из свиных потрохов, мускатная тыква, приготовленная на углях



Горный рис, грибы, кинза, сюрприз из голубя, жгучий перец



Морской язык на медленном огне,

картофель на пару под соусом из белого вина с фенхелем



Доп. порция икры «Каспарян»



## ДЕСЕРТЫ

### ДЕСЕРТЫ

Чуррос «как в детстве», ванильные взбитые сливки,

вареное сгущенное молоко, шоколадный соус



Профитроли из мороженого с пьемонтским фундуком



Шоколадное суфле,

пряное грушевое мороженое, воздушный рис



Тирамису с муссом из маскарпоне, кофе, печенье



## Вина мира

■ Ribera del Duero d.o.c. Vega Sicillia Alion 2013

