



## МОРЕПРОДУКТЫ

### НАШИ КОМПОЗИЦИИ (БЛЮДА СОСТАВЛЕННЫЕ НАМИ)

LE HAUTE MER 205

1 homard, 1 tourteau, 6 Gambas Bio, 3 Spéciales Ostra régal N3, 3 Tsarskaya N2, 3 Belons N1, 3 Claires N3, bulots ;

PLATEAU DU DÔME 175

1 Tourteau, 8 Gambas Bio, 6 Gillardeau N°2, 6 Belons N°1, 6 Tsarskaya N°2, Bulots, crevettes grises.

LE MARINE 95

1/2 Tourteau, 4 Gambas Bio, 3 Gillardeau N°2, 3 Tsarskaya N°2, 3 Belon N°1, Bulots, crevettes grises.

PLATEAU DÉCOUVERTE 48

Huîtres de nos régions  
2 Belon n°1, 2 Fines de Claire N°2  
2 Tsarskaya n°2, 2 Spéciales Ostra régal N°1

### МОЛЛЮСКИ И РАКООБРАЗНЫЕ

BELLE PRAIRE ATLANTIQUE (LES 6) 28,2

Pêche à pied

TOURTEAU 25

ЭКОЛОГИЧЕСКИ  
ЧИСТЫЕ 22

ГЛУБОКОВОДНЫЕ  
КРЕВЕТКИ (СО ЗНАКОМ  
КАЧЕСТВА),  
PORTION DE BULOTS 16

### АССОРТИ ИЗ ДАРОВ МОРЯ ОТ УСТРИЧНИКА

LA SUPER SPÉCIALE OSTRA RÉGAL N°1 7

Famille Boutrais (la pièce)

L'ÉTOILE DE CARNAC N°3 (LES6) 33

Huître spéciale d'exception

ГИГАНТСКАЯ  
УСТРИЦА

SPÉCIALE N°2 (LES 6) 36

Gillardeau

PAPILLON SPÉCIALE N°5 (LES 6) 24

Gillardeau

FINE DE CLAIRE VERTE N°3 (LES6) 24

Breuil Pascal

FINE DE CLAIRE VERTE N°2 (LES6) 27,3

Fonteneau

TSARSKAYA N°2 (LES 6) 33

Parc Saint-Kerher

БОКАЛ ВИНА  
ПЛОСКАЯ УСТРИЦА 14CL

PLATES DE CARNAC N°000 (LES 6) 45,12

Parc Saint-Kerher

BEVONS NOGUESA 39,12

Château de Serrigny

SAINT-VÉRAN 2022 12

Olivier Merlin

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2022 14

Clos de la Perrière A. Parigot

ALSACE D'OTTROTT TRADITION 2021 11

Jean-Charles & Stéphane Vonville

SOCIANDO-MALLET LA DEMOISELLE 14

Haut-Médoc 2020

FAUGÈRES 2019 16

dom. Léon Barral Jadis

CHÂTEAU CHASSE SPLEEN 2011 19

Moulis

CALISSON DE CALISSANNE 2023 9

AOP Coteaux d'Aix

MINUTY "PRESTIGE" 2023 12

## Menu de la Saint-Valentin 120€

*Carpaccio de Saint-Jacques au caviar osciètre croquant de légumes*

или

*Poêlé de Foie gras de canard du sud ouest Pomme caramélisé*

\*\*\*

*Filet de Saint-Pierre rôti, aux épices douces et champignons des bois*

или

*Filet bœuf d'Aubrac rôti, sauce Madère truffée, Millefeuille de pommes de terre*

\*\*\*

*Poêlée de calamars, pâtes fraîches au basilic*

\*\*\*

Кофе, арабийский

## ЗАКУСКИ

*Salade de Poulpe Aromates aux herbes 28*

*Lieu jaune de ligne en sashimi sauce sésame grillées 29*

*Poêlé de Foie gras de canard du sud ouest Pomme caramélisé 39*

*Pétale de Saint-Jacques de Concarneau au caviar osciètre croquant de légumes 55*

*Salade de homard bleu, mangue, vinaigrette à la mandarine 58*

## РЫБА (РАЗНООБРАЗНЫЕ СОРТА РЫБЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПО

*Coquilles Saint-Jacques, à la crème de champignons et petits légumes 48*

*Filet de Saint-Pierre rôti, aux épices douces et champignons des bois 48*

*Demi homard bleu rôti, sauce crustacé et son risotto 85*

*Belle sole meunière tradition 68*

*Filet bœuf d'Aubrac rôti, sauce Madère truffée, Millefeuille de pommes de terre*

68

*Noix d'entrecôte Black Angus béarnaise, pommes grenailles 63*



Вся наша рыба промысловая,  
добывается у берегов Франции в  
естественных водоемах, кроме  
отмеченной \*

Все блюда готовятся в нашем ресторане.



## ДЕСЕРТ

*Dôme au chocolat blanc et framboise 19*

*Слоёный торт "Наполеон" со вкусом рома и ванили 17*

*Rafraîchis de fruits exotiques et son sorbet 17*

*Délice vanille Bourbon, à la crème de pistache brûlée 19*

*Ganache chocolat Manjari, Biscuit Joconde 19*

## МОРОЖЕНОЕ: СЛИВОЧНОЕ ИЛИ ФРУКТОВОЕ

*Мороженное и Сорбеты Бертильон (2 шарика) 15*  
*бурбонская ваниль, темный шоколад, мокко, солёная карамель, фисташки, маракуйя, малина, манго, кокос, черная смородина, лайм, зеленое яблоко,*

*Сорбет ассорти 16*

*Sorbet cacao extra-bitter 16*

*Мороженное со вкусом глазированных каштанов 16*

*Полковник (фруктовое мороженное со вкусом лайма и вонка) 18*

*Фузита, фисташковое мороженное и амаретто 18*

*Мороженное со вкусом глазированных каштанов, коньяк а ля Эрик Ротшильа*  
*19,5*

## СЫРЫ

*Сен-Марселен, la mère Richard 13*

*Кофе арабика 4*

*Чай 5,5*

*Травяной чай 6*

*Зеленый чай 6,1*