

Салаты

Марри	руб. 870
<i>Лосось холодного копчения на подушке из хрустящих салатов, с козьим сыром и ореховым соусом. (1/200)</i>	
Ле Шале	1350
<i>Композиция из сочных томатов, мяса камчатского краба и нежного авокадо, под пикантным соусом Цитронет. (200/5)</i>	
Нисуаз	710
<i>Ломтики тунца-гриль, на сливочном креме с пряными травами. Подаются с салатом из цитрусовых и овощей, тайским соусом и маслом из петрушки. (85/190)</i>	
Чассе	660
<i>Нежное утиное филе, на подушке хрустящих салатов с сегментами цитрусовых и чатни из кумквата. (200)</i>	
Люсьен Оливье	490
<i>Классический салат в изысканной подаче, декорированный шейками русских раков и жемчугом красной икры. (15/210)</i>	
Салат с ягнёнком	600
<i>Тёплый ягнёнок с обжаренными овощами, свежим салатом и соусом Гамбит. (1/200)</i>	

Холодные закуски

Паштет из кролика	580
<i>Нежный паштет из мяса кролика с чесночными тостами. (1/180)</i>	
Муксун	990
<i>Ломтики подкопчённого муксуна с тёплым картофелем, луком Чивис и хлебными чипсами. (1/180)</i>	
Карпаччо Бифф	950
<i>Тонко нарезанное филе говядины, приправленное пастой из свежего базилика. Подаётся с тёплым омлетом с белыми грибами. (130/20/60/5)</i>	
Гравлакс Ди Сальмон	970
<i>Маринованные шефом Ле Шале слайсы свежего лосося, подаются с вялеными томатами Сан Марцано, каперсами и соусом Песто. (100/95)</i>	
Антипасти ди Карне	750
<i>Ассорти итальянских мясных деликатесов: Коппа, Пармская ветчина, Саями Пеперони, вяленая говяжья Бреззола. (1/110)</i>	

Горячие закуски

Краб-раклет 1200

Мясо камчатского краба, запечённое с базиликовым соусом под белоснежной Моцареллой, подаётся с нежным муссом из авокадо.
(1/160)

Утиная печень 1650

Жареная утиная печень, на бисквите с соусом из кумквата.
(100/60/20)

Тельное из палтуса 650

Сочные котлетки из палтуса. Сервируются булгуром с овощами, с соусом из густых сливок и красной икры.
(120/70/30/10)

Овощи Прованса 520

Печённые на гриле молодые овощи подаются с маслом чёрного трюфеля и домашнего соуса Песто.
(200/30)

Рагу из креветок 1050

Тигровые креветки, тушённые в кокосовом молоке, с добавлением тархуна.
(200/1)

Морской гребешок 1350

Жареный гребешок, на подушке из савойской капусты, с воздушной яичной пеной
(130/20)

Деликатесные супы

Пилати аль Пеше 990

Пикантный томатный суп с дарами моря и свежим базиликом. Сервируется хрустящим хлебцем и соусом Песто.
(1/350)

Солянка 590

Густой суп с олениной, уткой и копчёностями. Подаётся со сметаной, лимоном, оливками, каперсами.
(1/400)

Крем-суп из шпината 620

Воздушный крем-суп из молодых листьев шпината. Подаётся с хрустящей томатной брускеттой.
(1/350)

Уха Марсельская 990

Рыбный насыщенный бульон с морепродуктами, кнелями из палтуса и луковым хлебом.
(1/400)

Суп из белых грибов 490

*Подкопчённый наваристый бульон, с молодыми овощами и сметаной.
(1/350)*

Альпийский суп 390

*Зимний крем суп из печёного чеснока с ломтиками пепперони
(350)*

Крем-суп из тыквы 520

*Лёгкий крем-суп с жареной креветкой и ростками молодого горошка.
(1/350)*

Горячие рыбные блюда

Чилийский сибас 5100

*Стейк чилийского сибаса, обжаренный на сливочном масле, дополнен картофельным пюре и соусом из белых грибов.
(200/150)*

Эскабече 1450

*Нежнейшее филе палтуса с соусом из бамбука и кокосового молока. Подается с тартаром из овощей.
(160/100/50/20)*

Лосось Масала 1400

*Филе лосося, приготовленное на гриле, в сочетании пюре из цветной капусты и соуса А'ля Шеф.
(200/90/30/20)*

Тунец 1500

*Стейк из тунца, жаренный на гриле, с томлёным морковным рагу и сливочным соусом Чили.
(200/120/30)*

Кулебяка с лососем 750

Спинка лосося с жареными овощами, запеченная в слоеном тесте, дополнена соусом «Белое вино»

Горячие блюда из птицы и дичи

Утиное филе 1100

*Грудка фермерской утки жареная до золотистой корочки, с печёным бататом и с соусом из китайских апельсинов.
(120/100/30)*

Кролик по-бретонски 1200

*Ножка молодого кролика, приготовленная в традиционном бретонском стиле, с ароматными травами. Сервируется томлёными овощами.
(200/150/30)*

Стейк из курицы 650

*Приготовленный при низких температурах, подаётся с жареными овощами и соусом из тыквы.
(160/150/40)*

Горячие мясные блюда

- Каре ягнёнка** 3200
*Нежное мясо ягнёнка на косточке, маринованное с чесноком и розмарином. Подается с картофельным пюре и соусом Рагу из грибов.
(170/150/50)*
- Ножка ягнёнка** 1450
*Голень молодого ягнёнка, тушённая с восточными специями, сервируется кускусом с тунисскими финиками и соусом Зелёный перец.
(350/100/30)*
- Медальоны с грибным рагу** 1350
*Медальоны из говяжьей вырезки, с рагу из белых грибов и сливочным пюре.
(160/100/60)*
- Оссобуко** 1200
Телячья голень на сахарной кости, томлённая с овощами и травами, с трюфельным пюре и мясным соусом Жу. (400/120/30)
- Нью-Йорк стейк** 2100
*Говяжий стейк тонкого края с беби-картофелем и сливочно-перечным соусом.
(250/120/30)*
- Флэнк стейк** 1550
*Говяжий стейк тонкого края с беби-картофелем и сливочно-перечным соусом.
(250/120/30)*
-

Паста

- Маринера** 1200
*Лингвини с креветками, гребешками, кальмарами и пряным томатным соусом.
(1/385)*
- Болоньезе** 850
*Феттучинне с соусом из рубленого мяса и свежих томатов.
(1/350)*
- Аль Карбонара** 750
*Спагетти, приготовленные с ломтиками вяленого бекона в сливочном соусе.
(1/350)*
- Орекьетте Фонги** 990
*Паста, приготовленная в сливочном соусе с белыми грибами.
(1/300)*
- Спагетти с овощами** 1050
*Спагетти с жареными овощами, сладкими томатами и со свежим базиликом.
(1/320)*
- Пенне с Королевскими креветками** 750
*Паста с жареными креветками в соусе биск
(1/310)*

Вся Паста готовится до желаемой Вами степени готовности.

Десерты

Ассорти сыров 1600

*Деликатесные сыры, со свежими ягодами клубники и ломтиками сот, наполненными янтарным мёдом.
(180/100/60/50/10)*

Коралловый клубничный суп 650

*Клубничный суп с муссом из лесных ягод и мороженым. Дополняется россыпью свежих ягод.
(150/40/3)*

Сицилийская панакота 680

*Десерт из нежного крема, приготовленного на молоке с ванилью, декорированный свежими ягодами.
(1/175)*

Белый «Трюфель» 450

*Сливочный ганаш на белом шоколаде с пудрой из фисташек.
(120/1)*

Блинчики Ле Шале 390

*Блинчики с нежным кремом Тирамису и соусом Мельба из свежей клубники.
(140/50/25)*

Мусс манго-маракуйя 380

*Покрит велюром из темного шоколада.
(100)*

Шоколадный торт 530

*Мини-торт с жареными орехами, кумкватом и вафельной крошкой.
(100/20/30)*

Мороженое 350

(50)

Сорбет 280

(50)

