

Начинаем...

Бездрожжевой хлеб с маслом:	250 р.
Тартин	
Луковый хлеб	
Ржаной хлеб	
Оливки, маслины, вяленые томаты.....	400 р.
Бездрожжевой хлеб с паштетом из утиной печени и мармеладом из красного лука.....	450 р.
Обжаренный лосось с листьями салата и моцареллой	700 р.
Салат с томатами и тёплым баклажаном.....	600 р.
Зеленый салат с брокколи.....	600 р.
Запечённый баклажан с сыром страчателла.....	550 р.
Микс салатов с креветками и цитрусовой заправкой.....	550 р.
Салат с индейкой, грушей и сыром дор-блю	550 р.
Карпаччо из гребешков.....	600 р.
Брускетты с телятиной.....	550 р.
Тар-тар из телятины.....	600 р.
Тар-тар из лосося.....	750 р.
Татаки из тунца с рукколой и соусом из граната	600 р.
Дуэт брускетт.....	600 р.
Буррата со сладкими томатами, каперсами и соусом песто.....	750 р.
Салат нисуаз с тунцом Bluefin.....	700 р.

продолжаем...

Грибной суп с полбой и белыми грибами.....	400 р.
Тыквенный крем-суп с креветкой.....	550 р.
Ризотто с белыми грибами и трюфельным маслом.....	750 р.
Ризотто с чернилами каракатицы, креветкой и спаржей.....	750 р.

переходим к рыбе и мясу...

Котлеты из индейки с пармантье из тыквы.....	600 р.
Утиная ножка с картофельно-трюфельным пюре.....	800 р.
Филе Конгрио с печеным перцем, пармезаном и соусом биск	800 р.
Палтус с кремом из корня сельдерея и муссом из авокадо.....	900 р.
Нежные телячьи щечки, глазированные в красном вине, с кремом из спаржи	1050 р.
Филе-миньон с картофельно-трюфельным пюре и рукколой....	1200 р.
Лосось с пюре из брокколи и бобами эдамаме.....	1200 р.

на десерт...

Крем-брюле.....	400 р.
Шоколадные конфеты «Трюфель»	350 р.
Запечённая груша с карамельным соусом.....	450 р.
Безе Павлова с мороженым и ягодами.....	400 р.