

NOS MENUS

OUR MENUS / НАШИ МЕНЮ

MENU DU MARCHÉ (Entrée - Plat - Dessert)

MARKET MENU (Starter - Main course - Dessert)

МАРКЕТ МЕНЮ (Закуски - Основные блюда – Десерты)

31 €

MENU CARTE À 38 € & SES FORMULES

MENU AT € 38 & ITS FORMULAS / МЕНЮ НА €38 И ЕГО ФОРМУЛЫ

Entrée - Plat - Dessert – 38 €

Starter - Main course - Dessert / Закуски - Основные блюда - Десерты

Entrée & Plat OU Plat & Dessert - 29 €

Starter & Main course OR Main course & Dessert

Закуски - Основное блюдо или Основное блюдо - Десерт

Entrée & Dessert - 25 €

Starter & Dessert / Закуски – Десерт

Plat unique – 24 €

Main course only / **Основное блюдо**

Possibilité dans nos menus de choisir Fromage & Dessert (avec supplément)

Possibility in our menu to choose Cheese and Dessert (in extra-charge)

В нашем меню сыр и десерт за дополнительную плату

6 €

MENU POUR LES PETITS GOURMANDS (jusqu'à 12 ans)

MENU FOR OUR YOUNG CUSTOMERS (until 12 years old)

МЕНЮ ДЛЯ НАШИХ МАЛЕНЬКИХ КЛИЕНТОВ (до 12 лет)

Filet de truite **ou** Ballotine de volaille aux champignons **ou** Mini-burgers

Trout filet or poultry ballotine with mushrooms or Mini-burgers

Филе форели, **или** птицы с грибами **или** мини-бургерами

Légumes de saison **ou** écrasé de pommes de terre

Seasonal vegetables or mashed potatoes

Сезонные овощи **или** картофельное пюре

Tiramisu spéculoos aux fruits rouges **ou** mi-cuit chocolat-cacahuètes

Speculoos tiramisu with red fruits or half-cooked chocolate-peanuts

Speculoos тирамису с красными фруктами **или** полуфабрикатом из шоколада с арахисом

13 €



ENTREES
STARTERS / ЗАКУСКИ

Escargots de Poisy, réduction à l'ail, espuma de pommes de terre fumées, broccolini et herbes végétales, vinaigre de bière, tuile de pain d'épeautre, topinambours et salsifis

Snails from Poisy, garlic reduction, smoked potatoes espuma, broccolini and vegetable herbs, beer vinegar, spelled bread tuile, Jerusalem artichokes and salsify

Пуаси улитки, меньше чеснока, копченая картофельная эспума, брокколи и растительные травы, Пивной уксус, плитка хлеба с полбой, топинамбур и сальсиф

Ravioles aux herbes, bisque de homard et champignons à la moutarde à l'ancienne, infusées au citron Combava et au basilic, Petites pousses végétales comme une salade

Raviolis with herbs, lobster bisque and mushrooms with old-fashioned mustard, infused with Combava lemon and basil, Small vegetables shoots like a salad

Равиоли с травами, омаром и грибами со старомодной горчицей, заправленные лимонной комбавой и базиликом, Маленькие овощные побеги как салат

***Foie gras confit, biscuit pain d'épices, spéculoos, gel de vin rouge aux épices, pain d'épices façon pain perdu, aspic de pommes à la cannelle, pickles d'oignons rouges, guimauve aux épines de sapin, réduction de mangue rôtie**

Candied foie gras, gingerbread biscuit, speculoos, red wine gel with spices gel, gingerbread in a way of a "French toast", Apple aspic with cinnamon, red onions pickles, marshmallow with fir spines, roast mango reduction

Цукаты из фуа-гра, пряники, печенье, желе из красного вина со специями, хлеб из французских тостов, желе с яблоками и корицей, маринованные огурцы с красным луком, зефир пихтовый, соус с жареным манго



PLATS

MAIN COURSES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Filet de truite saumonée de Monsieur Petit fumée aux agrumes, betteraves confites au jus de cerises, purée au tabasco fumé et doux, pickles de betteraves blanches, gnocchis aux herbes, viennoise aux céréales et baies de goji

M. Petit's salmon trout filet smoked with citrus, candied beets with cherry juice, puree with sweet and smoked tabasco, White beets pickles, gnocchi with herbs, biscuit with cereals and goji berries

Лососявая форель М. Пети, копченое с цитрусовыми, засахаренная свекла с вишневым соком, пюре со сладким и копченым табаско, соленья из белой свеклы, ньокки с травами, печенье с хлопьями и ягодами годжи

Volaille de Bresse Rock'n roll, croustillant de pilon à la chapelure persillée, suprême en basse température, ballotine à la duxelles de champignons, pressé de pommes de terre fondantes, gnocchis à la truffe, mini légumes au beurre fumé

Poultry of Bresse Rock'n roll way, crispy pestle with marbled breadcrumbs, chicken supreme low temperature cooked, poultry ballotine with duxelles of mushrooms, pressed of melting potatoes, gnocchi with truffle, mini vegetables with smoked butter

Птица Бресса Рок-н-ролл, хрустящий пестик с мраморными сухарями, курица, приготовленная по низкой температуре, птицы с дюкелями грибов, прессованным тающим картофелем, ньокки с трюфелем, мини-овощи с копченым маслом

***Bœuf de notre région, gratin de macaronis à l'artichaut et au foie gras, légumes de saison, polenta de maïs au charbon végétal, lard de Colonnata, jus de veau et foie gras à la truffe**

Beef from our region, gratin of macaroni with artichoke and foie gras, season vegetables, corn polenta with vegetable charcoal, bacon from Colonnata, veal and foie gras juice with truffle

Говядина из нашего региона, гратен из макарон с артишоками и фуа-гра, сезонные овощи, кукурузная полента с растительным углем, бекон из колоннаты, сок из телятины и фуа-гра с трюфелем

PLAT VEGETARIEN

VEGETARIAN DISH / ВЕГЕТАРСКИЙ БЛЮД

Butternut confit, légumes glacés et son cromesquis de risotto

Candied butternut, glazed vegetables and his cromesquis of risotto

Цукаты из орехов ореха, глазированные овощи и его ризотто

*Supplément de 4 €



DESSERTS

DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Chocolat en plusieurs textures, ganache au chocolat Caraïbe de Valrhona, gourmandise de brownies, croquant rose des sables, Guimauve au gruë de cacao, café dans l'esprit d'un Irish coffee

Chocolate in various textures, ganache of chocolate Caraïbe from Valrhona, brownies treat, crispy rose des sables, Marshmallow with cocoa nibs, coffee in the spirit of an Irish coffee

Шоколад с различными фактурами, ганаш из карибского шоколада из Валроны, пирожные, хрустящий шоколадный десерт, Зефир с бобами какао, кофе в духе ирландского

Esprit de la forêt en trompe l'œil, pistache, framboises et chocolat blanc Valrhona, bavaroise vanille, tartare de framboises et crumble aux cèpes

Spirit of the forest in a trompe-l'oeil, pistachios, raspberries and white chocolate from Valrhona, bavarian with vanilla, raspberries tartar and cep crumble

Иллюзия духа леса, фисташках, малине и белом шоколаде из Валроны, баварском с ванилью, малиновым тартаром и крошкой из белых грибов

Dans une version d'un citron, biscuit sablé aux agrumes, crème citron de Menton, citron caviar et meringue moelleuse

In a version of a lemon, citrus shortbread, cream with lemon from Menton, lemon caviar and soft meringue

В версии лимон, цитрусовые песочное печенье, сливки с лимоном от ментона, лимонная икра и мягкое безе

