

FOOD MENU

ENTRÉES / ПЕРВОЕ БЛЮДО

Salade De Thon Nicosise / Салат Нисуаз с тунцом 28.00

Обжаренный тунец, яйцо всмятку, стручковая фасоль, салат ромэн, базилик, каперсы, оливки каламата, помидоры черри, красный редис, лук, лимон, соус из горчицы и тимьяна

Foie De Poulet / Куриная Печень 32.00

Куриная печень, цикорий, запеченное яблоко, яблочные чипсы, яблочный соус, пармская ветчина, сухарики мельба

Tartare De Bœuf / Тартар из Говядины 38.00

Тартар из говяжьей вырезки, петрушка, чеснок, каперсы, сыр пармезан, яичный желток, оливковое масло

Crevettes Pochées / Креветки ▲ 35.00

Королевские креветки, сливочный соус на основе шампанского и цитрусов, петрушка

Salade De Légumes / Овощной салат 25.00

Баклажаны на гриле, спаржа, молодая морковь, засахаренная тыква, помидоры черри, красный редис, салат ромэн, радикио, крем из чеснока и рикотты, соус с эстрагоном

Noix De Saint-Jacques Et Tapenade / Жареные Гребешки 35.00

Гребешки, пюре из свеклы, кусочки лайма и апельсина, грецкий орех, паста из черных оливок, порошок из черных оливок, соус с луком-шалот

Fromage De Chèvre / Козий Сыр 35.00

Тертый козий сыр, подсушенные листья цикория, трюфельный мед, грецкие орехи, свежий сметанный соус, трюфельное масло

Quiche Au Bleu D'auvergne / Овернский сыр с плесенью 25.00

Луковый киш с голубым сыром, соте из лука-поррея, руккола, грецкие орехи и гранат

SOUPES / СУПЫ

Soupe À L'oignon / Луковый Суп ▲ 20.00

Классический французский луковый суп, карамелизованный лук, белое вино, говяжий бульон, сливки, сыр грюйер, французский хлеб

Bisque Traditionnelle / Традиционный Суп ▲ 25.00

Традиционный крем-суп из моллюсков, белое вино, сливки и петрушка



Вегетарианские Блюда



Содержит Алкоголь



Содержит Свинину



Содержит Орехи

Цены указаны в долларах США, включают в себя плату за обслуживание и государственные налоги.

Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией, кто хочет знать

больше об используемых пищевых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру.

Курорт оставляет за собой право изменять меню в любое время без предварительного уведомления.

PLAT PRINCIPAL / ГЛАВНОЕ БЛЮДО

| | |
|---|--------------|
| Saumon Écossais À La Crème De Tomate / Шотландский лосось с томатным соусом ▲ | 68.00 |
| Шотландский лосось, шпинат, лук, лимон, сливочное масло, тимьян, томатный конкассе, хрен белое вино, сливки | |
| Filet De Thon / Филе Тунца | 48.00 |
| Филе тунца, картофель буланжер, лук-порей, фасоль, дикие грибы, икра лосося, соус грибоче, рыбный консоме | |
| Poisson de Récif Poêlé / Жареная рифовая рыба | 37.00 |
| Рифовая рыба, мусс из зеленого горошка, соус из зеленого горошка, масло из петрушки | |
| Bouillabaisse / Суп Буйабес ▲ | 52.00 |
| Провансальский суп, мидии, кальмары, красная рыба, креветки, помидоры, сливочный соус на основе белого вина, соус руиль | |
| Confit De Carnard / Утка ▲ | 68.00 |
| Утиная ножка конфи томленая в собственном соку, конфи из грибов, пюре из пастернака, засахаренные кумкваты, жареные каперсы и базилик | |
| Poulet À La Moutarde / Курица С Горчицей ◆ | 48.00 |
| Жареное куриное бедро, фаршированное фуа-гра, панчеттой, жареным луком и морковью, горчишно - сливочный соус с эстрагоном | |
| Entrecôte / Антрекот | 82.00 |
| Говяжий стейк рибай в собственном соку, картофельная помадка, молодой шпинат, масло Кафе де Пари. | |
| Navarin D'agneau / Рагу из Ягнёнка ▲ | 48.00 |
| Тушеная ножка ягнёнка, картофель, морковь, зеленый горошек, тимьян и белое вино | |
| Poitrine De Porc Rôtie / Жареная Свиная Грудинка ◆ | 48.00 |
| Жареная свиная грудинка, пюре из моркови и тмина, запеченное яблоко и соус из зеленого горошка | |
| Gnocchi À La Parisienne / Ньокки А-Ля Парижанка 🍄 🍌 | 35.00 |
| Ньокки в Парижском стиле, жареный шалфей, берре носетте, чеснок, петрушка, сыр пармезан и жареный фундук | |
| Ratatouille / Рататуй 🍌 | 35.00 |
| Баклажаны, зеленые и желтые кабачки, помидоры, базилик, тимьян, болгарский перец | |



Вегетарианские Блюда



Содержит Алкоголь






Содержит Свинину



Содержит Орехи

Цены указаны в долларах США, включают в себя плату за обслуживание и государственные налоги.
 Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией, кто хочет знать больше об используемых пищевых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру.
 Курорт оставляет за собой право изменять меню в любое время без предварительного уведомления.

DÉSSERTS / ДЕСЕРТЫ

| | |
|---|-------|
| Crème Brulee / Крем-брюле | 22.00 |
| Классический ванильный крем-брюле, ягодное варенье, взбитые сливки, сладкие картофельные чипсы | |
| Coffee Crèmeux / Кофейный десерт  | 22.00 |
| Кофейный шоколадный крем на меренге из лесного ореха, лимонадное мороженое, хрустящие рисовые плитки | |
| Raspberry Frangipane / Малиновый тарт с франжипаном  | 22.00 |
| Малиново-миндальный торт, абрикосовое пюре, миндальное мороженое | |
| Choux Bun Trilogy / Профитроли | 22.00 |
| Классические заварные профитроли с клубникой, с кокосовым кремом и фиником, с горячим шоколадом | |
| Gâteau Au Fromage Et À L'orange / Апельсиновый Чизкейк | 22.00 |
| Запеченный апельсиновый пирог с творожным кремом, карамелизированное имбирное пюре, взбитый ганаш на белом шоколаде | |
| Assiette De Fromage Du Jour / Тарелка С Сыром  | 24.00 |
| Выбор из четырех сыров, корнишоны, горчичные фрукты, сухофрукты, Мед, грецкие орехи, хлебные палочки | |



Вегетарианские Блюда



Содержит Алкоголь



Содержит Свинину



Содержит Орехи

Цены указаны в долларах США, включают в себя плату за обслуживание и государственные налоги.
 Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией, кто хочет знать больше об используемых пищевых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру.
 Курорт оставляет за собой право изменять меню в любое время без предварительного уведомления.