

Christmas

DINNER MENU

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Оливье с лососем холодного копчения
и перепелиными яйцами

Мусс из фуа гра на фисташковом бриоше с вялеными
финиками и запеченным виноградом

Ростбиф из оленины с муссом из медовой горчицы
и ферментированными домашними овощами

Домашний тарт с запеченым баклажаном, томатным
мармеладом и трюфельной страччиателлой

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из аргентинских креветок с биском из лобстера
и красным подкопченным чеддаром

СОРБЕТ

Черная смородина с Crémant D'Alsace

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе горбыля с жульеном из розовых креветок, трюфельным
картофельным пюре и зеленой спаржей

Каре ягненка с мятным соусом и шафрановым
ризотто с восточными фруктами

Грудка цесарки с виноградным соусом фонданом из сладкого
картофеля и сладким рататуем из баклажана

Гратен из цветной капусты с белыми грибами сыром Gruyère

ДЕССЕРТЫ

Трюфеля Тирамису с кофейной пеной маскарпоне

Яблочно-брусничный штрудель
с ванильным сусом