

Christmas

DINNER MENU

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Оливье из запеченного лосося с молодым картофелем, перелиными яйцами и малосольным укропным огурцом

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 запеченным 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 рататуйем из баклажана

Гратен из цветной капусты с белыми грибами сыром Gruyère

ДЕССЕРТЫ

Трюфеля Тирамису с кофейной пеной маскарпоне

Яблочно-брусничный штрудель
с ванильным сусом