

TASTING MENU МЕНЮ ДЕГУСТАЦИИ

Lightly poached king prawns on a bed of warm spelt salad with chestnuts and pumpkin

Припущенные королевские креветки, поданные на тёплом салате из полбы с каштанами и тыквой
ог/Или

Sliced organic Irish smoked salmon, salad greens, fennel chutney

Ломтики копчёного органического лосося из Ирландии, молодые побеги салата, чатни из фенхеля
ог/Или

Duck foie gras with two peppers and champagne, crunchy green bean salad, toasted farmhouse bread

Утиная печень фуа-гра с двумя видами перца и шампанским, хрустящий салат из стручковой фасоли, тосты из деревенского хлеба



Risotto with purple artichokes, speck and diced tomatoes

Ризотто с фиолетовыми артишоками, ветчина-шпек, томатные кубики
ог/Или

"Train Bleu style" spaghetti carbonara, Swiss dried beef

Спагетти а-ля карбонара по рецепту "Train Bleu" с вяленным мясом
ог/Или

Comté ravioli cooked with beef sauce, mushrooms and pancetta

Равиоли с сыром Конте на говяжьем бульоне, грибы и панчетта



Scallops sautéed Rossini-style, crunchy polenta

Жареные морские гребешки, приготовленные по типу Россини, хрустящая полента
ог/Или

Cod loin with aioli and seasonal vegetables

Филе трески в соусе айоли с сезонными овощами
ог/Или

Duckling fillet caramelized with spicy honey, soft apricots, "dauphine" potatoes

Карамелизированное филе молодой утки с пряным мёдом, мягкие сушёные абрикосы, картофель "Дофин"



Cheese platter with fresh and aged cheeses

Ассорти из свежих и выдержанных сыров
ог/Или

Surprise dessert

Десерт-сюрприз
ог/Или

Selection of ice creams by Monaco ice cream maker "Pierre Geronimi"

Выбор мороженого "Pierre Geronimi", мастер-производитель мороженого в Монако

Coffee & sweets/Кофе и конфета petits-четыре

75€ /person/чел

(Without drinks/Кроме (От) спиртных напитков)

From Monday to Thursday from 7.PM to midnight / С понедельника до четверга с 19 часов к полночи