

www.lerestaurant.ru





Холодные закуски

Cold Appetizers

Тартар из морского гребешка с Чили и цитрусовыми 103 гр/gr <i>Scallop Tartar with Hot Pepper and Citrus</i>	850 ₺
Тартар из тунца с кремом из имбиря, цедрой лайма, фенхелем и голубикой 130 гр/gr <i>Tuna Tartar with Ginger Cream, Lime Zest, Fennel and Blueberry</i>	650 ₺
Тартар из лосося с авокадо и муссом из маракуйи 130 гр/gr <i>Salmon Tartar with Avocado and Passion Fruit Mousse</i>	850 ₺
Крудо из дикого сибаса 116 гр/gr <i>Wild Sea Bass Crudo</i>	620 ₺
Террин из фуагра со свежими ягодами и желе из портвейна 171 гр/gr <i>Foie Gras Terrine with Berries and Porto Wine Jelly</i>	1 200 ₺
Инжир, фаршированный фуагра в глазури из красного вина, сотерна и портвейна 101 гр/gr <i>Figs Stuffed with Foie Gras in Red Wine, Sautern Wine and Porto Wine Glaze</i>	890 ₺
Тартар из говядины с чёрным трюфелем и лимонной эмульсией 130 гр/gr <i>Beef Tartar with Black Truffle and Lemon Emulsion</i>	590 ₺
Карпаччо из оленины с белыми грибами, Пармезаном и брусничным соусом 138 гр/gr <i>Deer Carpaccio with Ceps, Parmesan Cheese and Cowberry Sauce</i>	870 ₺

Салаты

Salads

Салат с камчатским крабом, сельдереем, яблоком и имбирно-кокосовой эмульсией 181 гр/gr <i>Salad with King Kamchatka Crab Meat, Celery, Apple and Ginger-Cocomut Emulsion</i>	1 400 ₺
Тёплый салат с морепродуктами, зелёными овощами и трюфельным соусом 248 гр/gr <i>Warm Seafood Salad with Green Vegetables and Truffle Sauce</i>	1 600 ₺
Салат с лососем домашнего копчения, тестом-суфле, начинённым кремом из Шавру 148 гр/gr <i>Salad with Home Smoked Salmon, Pizza Souffle Stuffed with Chavrou</i>	720 ₺
Салат с утиной грудкой, паем из лука порей, мальто с сублимированной малиной и соусом на основе красного вина и пряностей 160 гр/gr <i>Salad with Duck Breast, Leek Pie, Malto with Freeze-dried Raspberry and Sauce Based on Red Wine and Spices</i>	830 ₺
Салат Нисуаз 280 гр/gr <i>Salad Niçoise</i>	720 ₺
Вителло тоннато с ростбифом и жареными каперсами 225 гр/gr <i>Vitello Tonnato with Roast Beef and Fried Capers</i>	680 ₺

Горячие закуски

Warm Appetizers

Жареный Камамбер Панко с чипсами из мёда и яблочным муссом 195 гр/gr <i>Fried Camambert Panko, Served with Honey Chips with Apple Mousse</i>	720 ₺
Морской гребешок с яблочно-сельдереевым муссом и паем из пастернака 152 гр/gr <i>Scallop with Apple-celery Mousse and Parsnip Pie</i>	720 ₺
Фуагра на бриошь с тартаром из личи и клубники 167 гр/gr <i>Foie Gras with Brioche, Lychee and Strawberry Tartar</i>	1 260 ₺

Супы

Soups

Суп со сморчками и чёрным трюфелем на бульоне из бычьих хвостов 305 гр/gr <i>Bull Tail Broth with Morels and Black Truffle</i>	1 200 ₺
Классический французский луковый суп 360 гр/gr <i>French Onion Soup Based on Traditional French Recipe</i>	720 ₺
Средиземноморский суп из морепродуктов 500 гр/gr <i>Mediterranean Seafood Soup</i>	720 ₺

Цены указаны в рублях/Prices in rubles

Домашняя паста

Home Made Pasta

Домашняя паста с камчатским крабом, спаржей и Песто из рукколы и томатов 371 гр/gr <i>Home Made Pasta with King Kamchatka Crab, Asparagus, Arugula and Tomatoes Pesto</i>	1 900 ₺
Домашняя паста с копчёной утиной грудкой, вялеными томатами, белыми грибами и соусом Маскарпоне 341 гр/gr <i>Home Made Pasta with Smoked Duck Breast, Dried Tomatoes, Ceps, Parmesan Cheese and Mascarpone Sauce</i>	920 ₺
Домашняя рваная паста с белыми грибами и чёрным трюфелем 332 гр/gr <i>Home Made Pasta with Ceps and Black Truffle</i>	870 ₺

Основные блюда

Main Course

Ризотто со сморчками, белыми грибами, спаржей и чёрным трюфелем 184 гр/gr <i>Risotto with Morels, Ceps, Asparagus and Black Truffle</i>	1 600 ₺
Чёрная треска с ризотто из батата и картофельным муссом 282 гр/gr <i>Black Cod with Sweet Potato Risotto and Potato Mousse</i>	2 500 ₺
Филе дикого сибаса с зелёными овощами 250 гр/gr <i>Wild Sea Bass Fillet with Green Vegetables</i>	1 600 ₺
Лосось с ризотто из корня сельдерея с шафрановым соусом и жареным Бок-чой 271 гр/gr <i>Salmon with Celery Risotto, Saffron Sauce, Served with Fried Bok Choy</i>	1 100 ₺
Утиная грудка с карамелизированной грушей, ягодами в красном вине и шпоре из тыквы 305 гр/gr <i>Duck Breast with Caramelized Pear, Berries in Red Wine and Pumpkin Puree</i>	960 ₺
Утиная ножка Конфи с савойской капустой, картофельным шпоре и кофейно-брусничным соусом 332 гр/gr <i>Duck Leg Confit with Masbed Potato, Savoy Cabbage and Coffee-lingonberry Sauce</i>	990 ₺
Перепёлка, начинённая эспумой из белого мяса и трюфелей с артишоками и шпоре из топинамбура 396 гр/gr <i>Quail Stuffed with White Meat and Truffle Espuma, Served with Artichokes and Masbed Girasol</i>	1 400 ₺
Телячьи щёчки со сливочной полбой, Бок-чой и соусом Деми Глясс 300 гр/gr <i>Veal Cheeks with Creamy Spelt, Bok Choy and Demi Glasse Sauce</i>	780 ₺
Макмоль - вырезка косули с фуагра, белыми грибами, картофельными галетами и чёрным трюфелем 361 гр/gr <i>Roe Deer Tenderloin with Foie Gras, Ceps, Potato Pancakes and Black Truffle</i>	2 400 ₺
Стейк Нью-Йорк с жареным картофелем и соусом Деми Глясс 415 гр/gr <i>New York Steak with French Fries and Demi Glass Sauce</i>	1 500 ₺

Десерты

Desserts

Мильфей со свежими ягодами 192 гр/gr <i>Mille-feuille with Berries</i>	690 ₺
Анна Павлова 200 гр/gr <i>Anna Pavlova</i>	540 ₺
Яблочный Тарт Татен 225 гр/gr <i>Apple Tarte Tatin</i>	440 ₺
Шоколадная конфета ручной работы из белых трюфелей 33 гр/gr <i>Handmade White Truffle Chocolate Candy</i>	590 ₺
Ассорти конфет 120 гр/gr <i>Assorted of Candies</i>	290 ₺
Сфера из белого шоколада с манго и маракуйей 237 гр/gr <i>White Chocolate Sphere with Coco Milk Mousse and Tropical Fruits</i>	450 ₺
Опера с сердцевиной из солёной карамели 147 гр/gr <i>Opera with Heart of Salted Caramel</i>	420 ₺



Рекомендуем к вину Recommended with Wine

Сем №1 Set №1 434 гр/gr 3 200 ₺ Террины и риеты по старинным французским рецептам: рьет из утки с чёрным трюфелем; террин из фуагра; рьет из говядины с фуагра и утиными желудками; трюфельный говяжий рьет; инжир в глазури, фаршированный фуагра <i>Terrine and Rillettes Based on Traditional French Recipes: Duck Rillettes with Black Truffle, Foie Gras Terrine, Truffle Beef Rillettes, Beef Rillettes with Foie Gras and Duck Stomach, Figs Stufed with Foie Gras in Sautern Wine Wine Glaze</i>	
Сем №2 Set №2 557 гр/gr 2 200 ₺ Сыры: Gruyere, Blue Chesse, Truffle Camambert, Brillat-Savarin, Morbier, Parmesan, Bresaola, Salceson; армшооки; винограц; мёг; домашнее варенье <i>Cheese: Gruyere, Gorgonzola, Brie, Camambert, Parmesan, Bresaola, Salceson, Artichokes, Grapes, Honey, Homemade Jam</i>	
Сем №3 Set №3 508 гр/gr 2 300 ₺ Панаше тартаров из рыд и морепродуктов: тартар из морского гребешка с цитрусовыми, тартар из тунца с кремом из имбиря и голубикой, тартар из лосося с авокадо и муссом из маракуйи <i>Assorted of Fish and Seafood Tartars: Scallop Tartar with Citrus, Tuna Tartar with Ginger Cream and Blueberry, Salmon Tartar with Avocado and Passion Fruit Mousse</i>	

Меню аквариума Aquarium Menu

100 гр/gr	
490 ₺	Камчатский краб <i>King Kamchatka Crab</i>
420 ₺	Камчатий краб <i>Brown King Crab</i>
1 700 ₺	Лангустин <i>Langoustine</i>
280 ₺	Морской гребешок <i>Live Scallop in Shell</i>
350 ₺	Морской ёж <i>Sea Urchin</i>
350 ₺	Вонголе в винном, сливочном или томатном соусе <i>Vongole in Wine, Cream or Tomato Sauce</i>
350 ₺	Мидии в винном, сливочном или томатном соусе <i>Mussels in Wine, Cream or Tomato Sauce</i>
340 ₺	Спизула <i>Spisula</i>
340 ₺	Анадара <i>Anadara</i>

Устрицы Oysters

300 ₺	Специаль Касабланка 1 шт. <i>Special Casablanca 1 piece</i>
380 ₺	Осака 1 шт. <i>Osaka 1 piece</i>
490 ₺	Белый жемчуг, Чёрный жемчуг 1 шт <i>Perle Blanche, Perle Noire 1 piece</i>
490 ₺	Фин де Клер, Специаль Жильардеа 1 шт. <i>Fines de Claire, Special Gillardea 1 piece</i>
240 ₺	Дикая дальневосточная 100гр <i>Wild Far Eastern 100 gr</i>

Меню рыбной лавки Fish Ice Box

480 ₺	Креветки: дикие, гребенчатые, розовые, Ваннашей <i>Prawns: Wild, Botan Ebi, Northen, Vannamei</i>
460 ₺	Филе тунца <i>Tuna Filet</i>
1 700 ₺	Филе чёрной трески <i>Black Cod Filet</i>
520 ₺	Дикий сибас <i>Wild Sea Bass</i>

Меню гриля Grill Menu

100 гр/gr	
490 ₺	Стейк Нью-Йорк <i>New York Steak</i>
890 ₺	Вырезка говядины <i>Beef Tenderloin</i>
3500 ₺	Вырезка косули, лоса и оленя с овощным gratenom и можжевеловым соусом 580 гр/gr <i>Roe Deer, Elk and Deer Tenderloin with Vegetable Gratin and Juniper Sauce</i>
100 гр/gr	Мясо сухого вызревания <i>Dry Age Meat</i>
950 ₺	Рибай /Шортлоин /М-дон <i>Rib Eyes / Short Loin / T-bone</i> Выдержка до 30 дней <i>Aged until 30 days</i>
970 ₺	Выдержка от 30 до 60 дней <i>Aged from 30 until 60 days</i>
990 ₺	Выдержка от 60 до 90 дней <i>Aged from 60 until 90 days</i>

Мясная гастрономия Delicatessen

1 800 ₺	Jamon Sincro Jotas 50 гр/gr
850 ₺	Jamon Serrano 50 гр/gr
560 ₺	Bresaola 50 гр/gr
420 ₺	Truffle Salceson 50 гр/gr
540 ₺	Duck Proshutto 50 гр/gr
980 ₺	Рьет из утки с чёрным трюфелем 122 гр/gr <i>Duck Rillettes with Black Truffle</i>
980 ₺	Рьет из говядины / Beef Rillettes: - с утиными желудками / with Duck Stomach 122 гр/gr
980 ₺	- с фуагра / with Foie Gras 122 гр/gr
980 ₺	- с трюфелем / with Truffle 122 гр/gr

Сыры Chesses

10 гр/gr 90 ₺	
Taleggio	Truffle Camambert
Parmesan	Brie
Tete De Moine	Blue Cheese
Morbier	Gruyere
Brillat-Savarin	Soft Goat Cheese

Цены указаны в рублях/Prices in rubles