



## **LES ENTRÉES FROIDES / STARTERS / Холодные закуски.**

<b>Le cœur de laitue</b> , guacamole d'avocat, chair de crabe et sauce vierge <b>Green salad</b> , avocado guacamole, crab and sauce vierge <b>Листья салата, пюре из авокадо, крабовое мясо под красным соусом.</b>	<b>22,00 €</b>
<b>La salade fraîcheur</b> , de tous les légumes et fruits du moment <b>Fresh salad with seasonal vegetables and fruits</b> <b>Салад из всех свежих овощей и фруктов по сезону.</b>	<b>23,00 €</b>
<b>La salade bellevarde</b> , viande de grison, nem de reblochon, tomates confites <b>Bellevarde Salad: local meat, reblochon cheese nems, sun dried tomatoes</b> <b>Салад «Бельвард»: местное мясо, сырные немы, помидоровое варенье.</b>	<b>24,00 €</b>
<b>La caesar salade</b> , au poulet et Comté, pomme fruit <b>Caesar Salad: chicken and comté cheese salad with some apple fruit</b> <b>Салад «Цезарь» из курицы, сыра и яблока.</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Le foie gras de canard</b> , en terrine au naturel autour de la pomme <b>Duck "foie gras" terrine served with apple</b> <b>Утиное фуа гра в паштете, с яблоком.</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Le tataki de bœuf</b> , croustillant de champignons et wakame <b>Beef Tataki, crispy mushrooms and wakame</b> <b>Татаки из говядины, хрустящие шампиньоны и вакамэ.</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Le saumon fumé maison</b> , crème épaisse au wasabi, cœur de romaine <b>Home made smoked salmon, wasabi cream, green salad</b> <b>Сёмга домашнего копчения, соус с васаби, зелёный салат.</b>	<b>28,00 €</b>
<b>Les six huîtres n°3</b> (selon arrivage) <b>Six oysters n°3</b> <b>Шесть устриц n°3 (согласно с привозом).</b>	<b>25,00 €</b>
<b>La planche de charcuterie savoyarde</b> <b>Plate of local dry meats</b> <b>Блюдо местных колбасных изделий.</b>	<b>26,00 €</b>