

Добро пожаловать в La Verniaz!

Этим летом наши замечательные
шеф-повар Стефани Коффи и шеф-кондитер Дмитрий Лежандр
подготовили специально для Вас:

Меню "Полёт ласточки" 48€

Кенуй де шевр из козьего сыра на лакричных палочках,
Минестроне с травами и молодой итальянской петрушкой

или

Заливное из киноа и булгура,
приправленное пряными травами и специями,
Лосось в хрустящем тесте

Перламутровый групер под зеленью
и винным соусом

или

Свинина, приготовленная на масле по старинному рецепту,
Картофель в стиле "чуррос" с овощами и соусом

Замороженная бомба с ликёром Шартрёз
Домашний творог с фермы Нуайе с фисташковой пастой

или

Жареный ананас с острым перцем Ява,
Кокосовый шербет, цитрусовое конфи

* Напитки в стоимость меню не входят. Все цены указаны с учетом налогов.

Меню "Синица в небе" 69€

Краб-стригун опилио с манго, перцем и яркими специями по нашему фирменному рецепту

Песто из дикого чеснока с грейпфрутовым уксусом

или

Жареное фуа-гра

с тонкими дольками кислого яблока Гренни Смит,

Яблоко-конфи под кули из желтого вина

Хек, поджаренный на масле раков с какао-бобами

Миндальный крокан по-средиземноморски

с эмульсией базилика

или

Филе говядины

Сливочная полента под уваренным соком каркаде

Симфония шоколадных настроений,

приправленная кампотским перцем

или

Фирменное суфле La Verniaz

по новому рецепту нашего кондитера Дмитрия Лежандра

* Напитки в стоимость меню не входят. Все цены указаны с учетом налогов.

Меню "Серая цапля" 80€

Фуа-гра в форме сферы с легкими кислыми нотками
Освежающий шербет из ревеня и личи

Хрустящие клешни синего омара под изысканной корочкой с орехами
Нежный вербеновый мусс

Ри-де-во с хрустящей корочкой
Сладкий хлеб из поленты с тертым корнем сельдерея

Десерт из маскарпоне и свежей малины
Мед с окрестных горных пасек

Меню

Закуски

Фуа-гра в форме сферы с легкими кислыми нотками,
Освежающий шербет из ревеня и личи 27€

*

Легкое ризотто с травами из сада кюре
Сезонные овощи в хрустящем тесте 25€

*

Кенуй де шевр на лакричных палочках
Минестроне с травами и молодой итальянской петрушкой 19€

*

Хрустящие клешни синего омара под изысканной корочкой с орехами
Нежный вербеновый мусс 34€

*

Краб-стригун опилио с манго, перцем и яркими специями по нашему фирменному
рецепту

Песто из дикого чеснока с грейпфрутовым уксусом 25€

* Напитки в стоимость меню не входят. Все цены указаны с учетом налогов.

Рыбные блюда

Нежное филе озерной форели на ложе из молодого лука-пороя
Рак под соусом журансон 31€

*

Хек, поджаренный на масле раков с какао-бобами
Миндальный крокан по-средиземноморски с эмульсией базилика 34€

*

Морские гребешки Сен-Жак конфи с трюфельной начинкой
Черная чечевица с зеленым карри 37€

Мясные блюда

Иберийская говядина,

Рагу с яблоками по старинному рецепту 29€

*

Галисийская телятина в яблочном соусе, сезонные овощи с хрустящей корочкой,
Соус из уваренного сока гибискуса и пино нуар 39€

*

Свинина, приготовленная на масле по старинному рецепту
Картофель в стиле "чуррос" с овощами и соусом 31€

*

Бресская курица в сладком трюфельном соусе,
с соусом альбуфера и савойской галетой 35€

Наши сыры

Сырная доска (сыры с фермы Нуайе) 12€

Наши десерты

Жареный ананас с острым перцем Ява,
Кокосовый шербет, цитрусовое конфи 19€

*

Замороженная бомба с ликёром Шартрёз
Домашний творог с фермы Нуайе с фисташковой пастой 18€

*

Симфония шоколадных настроений,
приправленная кампотским перцем 22€

*

Фирменное суфле La Verniaz
по новому рецепту нашего кондитера Дмитрия Лежандра 22€

* Напитки в стоимость меню не входят. Все цены указаны с учетом налогов.