

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

КВАРТЕТ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

Картофельные росты с лососем холодного копчения,
кремом из хрена и красной икрой

Рилет из рваной утки с грушево-имбирным конфитюром на тыквенной бриошь

Коктейль из розовых креветок с авокадо тартаром

Баклажановые канелони со сливочным сыром Рикотта,
грецкими орехами и томатным джемом

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из боровиков с сыром Gruyere, черным трюфелем и трюфельной икрой

СОРБЕТ С ПЬЯНЫМ АНАНАСОМ И КРОШКОЙ ИЗ ИМБИРНОГО ПЕЧЕНЬЯ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Утиное "confit" с тушенной в красном вине капустой, пюре из батата
и тыквы и клюквенным соусом

ИЛИ

Рулетики из сибаса, фаршированные кремом из рикоты с лимонной цедрой,
картофельным gratenом и соусом из зеленого горошка и шпината

ДЕСЕРТ

Горячий миндальный флан с яблоками и грушей в клюквенном
соусе "космополитен" с домашним пломбиром

