

Новый Год 2019



Устрицы

Ракушки

Джумбо

Королевское с омаром
4 чел.

6 устриц Papillon,
6 устриц Специаль № 2,
6 устриц Клер № 2,
6 устриц Клер № 3,
6 устриц Белон № 0,
2 омара,
4 клешни краба Турто,
12 лангустинов,
16 креветок,
улитки Було, ракушки

495 €

« Специаль Жилардо »

Papillon 6 шт 28 12 шт 46
Специаль № 2 . 6 шт 43 12 шт 73

Фин де Клер Марен-Олерон

Клер № 3 6 шт 21 12 шт 37
Клер № 2 6 шт 28 12 шт 44

Плоские устрицы Белон

Белон № 3 6 шт 33 12 шт 56
Белон № 0 6 шт 48 12 шт 84

Ассорти « Открытие »

1 Первая фаланга королевского краба, 2 лангустины, 3 креветки, 1 краб-паук Assiette Découverte 90

Ассорти « Дары Моря »

3 устрицы Клер № 3, 1 клешня краба Турто, 2 лангустина, 3 креветки, улитки Було Assiette de Fruits de Mer 52

Ассорти « Дегустация ракообразных »

1 омар из нашего аквариума, 1 краб Турто, 3 лангустина, 6 креветок, 2 клешни краба Турто Plateau Crustacés 135

Ассорти « Королевское »

24 устрицы Клер № 3, 6 лангустинов, 1 краб Турто, 8 креветок, улитки Було, ракушки Plateau Royal 2 чел. 185

Ассорти « Королевское » с устрицами Специаль Жилардо

2 устриц Papillon, 12 устриц Специаль № 2, 6 лангустинов, 1 краб Турто, 8 креветок, улитки Було, ракушки Royal Gillardeau 2 чел. 230

Морские ежи экстра-класса (Галиция или Исландия) Cursin

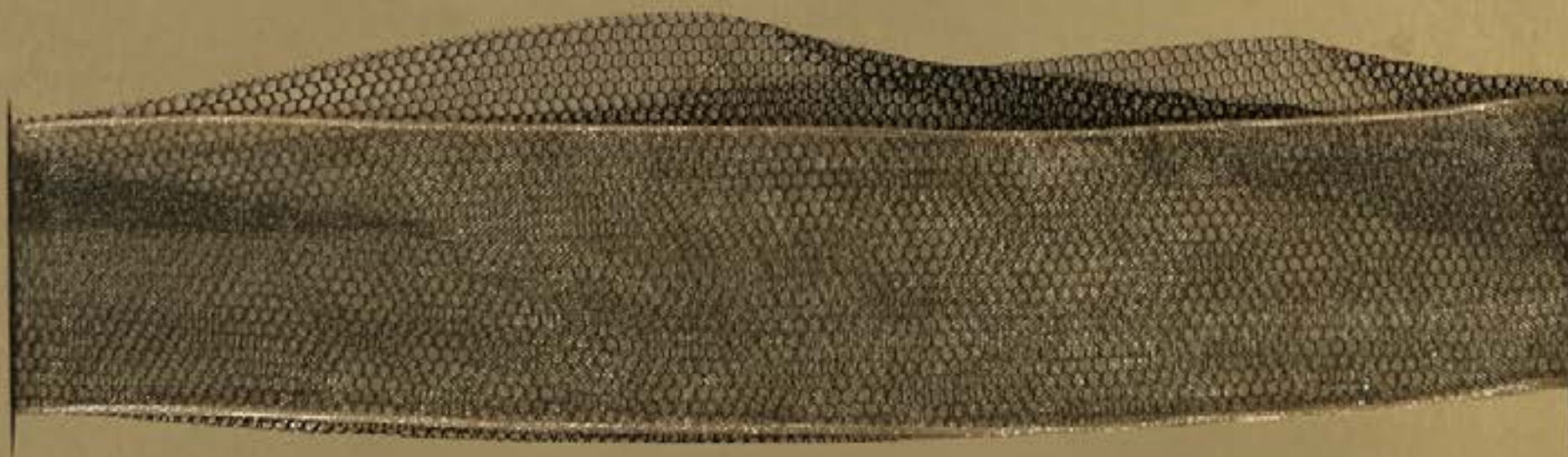
Закуски

Блюдо от нашего сушиста	ассортимент из 12 видов суши	Assiette de sushi	58
Сонг-шан	ассортимент из 30 видов суши	Plateau Song-Shan	130
Сет Кобе	6 шт, суши, роллов, сашими	Assiette de Kobe	95
Сашими из голубого омара	100г	Sashimi de Homard Bleu	28
«Весенние роллы» домашнего приготовления с королевским крабом		K.Crabe	42
Филе лосося Балык «Царь Николай»	100г	Filet de Saumon Balik	65
Жареные морские гребешки с трюфелями		Saint Jacques	42
Полуготовое фуа гра домашнего приготовления с трюфелями		Foie Gras	38
Пицца с трюфелями		Pizza à la Truffe	80
Пицца с икрой 70 г		Pizza au Caviar	290

Наши деликатесы

Французская императорская икра « Солонь »

30 г	135 €
50 г	190 €
100 г	380 €
250 г	950 €



Эксклюзив ресторана *Le Tremplin*

Антрекот Говядина, Белый, Красный	Entrecôte	
Исключительная французская мясная порода	(1 чел.) 400 г	85
.....	(на 2 чел.) 1 кг	190
Филе говядины Вагю	Filet Wagyu	90
Сюпрем из пулярки, велуте с трюфелями	Suprême	60

На выбор домашние соусы: беарнский, перечный, соус из сморчков
Используются ингредиенты исключительного качества

Картофельное пюре по-домашнему с трюфелями	48
---	----

Ризотто

Ризотто с трюфелем	Risotto à la Truffe	65
Ризотто с омаром фламбе в соусе	Risotto au Homard	78
Дополнительно: свежий трюфель ломтиками	10 г	55

Рыба - Морепродукты

Черная треска	Black Cod	68
Морской язык обжаренный в масле или поджаренный на гриле	Sole	68
Филе солнечник соус муслин с шампанским	Filet de Saint Pierre	65
“Голубой” североморский омар обжаренный на гриле	100г Homard Grillé	30

ЭКСКЛЮЗИВ

КОВЕ
Beef



**Филейная вырезка
мраморной
говядины 8+** 190 €

Это самая известная легендарная японская говядина, пользующаяся признанием во всем мире. Le Tremplin является официальным членом ассоциации и единственным рестораном во французских Альпах, предлагающим этот исключительный продукт.

Происхождение : Япония

Детское МЕНЮ

130 €

Сюпрем из пулярки *Suprême de Poularde*
или
Филе морского языка в муке *Filet de Sole Meunière*

Десерт *Dessert*

Газированные напитки - соки
минеральные воды *Sodas - Jus de Fruits - Eaux Minérales*

*Вся команда ресторана благодарит Вас за то, что
Вы решили провести этот праздничный вечер в Le Tremplin
и желает Вам всего самого лучшего
в наступающем 2020 году.*

Новогодний ужин 200 евро

**Аперитив-коктейль с Шампанским
Музыкальное представление**

**В указанную стоимость меню входят сыр, десерт и пирожные в любом количестве,
а также кофе и минеральная вода.**

Вы можете получить полную информацию о присутствии аллергенов в составе блюд у администратора ресторана.

Цены нетто в евро – Включая обслуживание 13% – Чеки не принимаются