



BAUMANIÈRE

1850

## *Les entrées*

*Velouté du jour, petits croûtons & beaufort râpé*  
*Consommé de boeuf, légumes & bœuf à cru mariné au soja*  
*Croustillants de gambas, salade d'herbes, fromage blanc twisté*  
*Foie gras de canard mi cuit, jeunes betteraves, brioche toastée*  
*Assiettes de légumes tièdes, truffe noire*  
*Salade d'artichaut, speck, roquette, noix de Savoie & parmesan*  
*Vitello Tonnato, ventreche de thon & œuf confit*  
*Coeur de saumon fumé, endive & fenouil croquant*

## *Starters*

*Velouté of the day with small croutons & grated Beaufort cheese*  
*Beef consommé with vegetables & raw beef marinated in soya sauce*  
*Crispy King prawns with herb salad, fromage blanc with a twist*  
*Part-cooked duck foie gras with new season beetroot, brioche toast*  
*Plate of warm vegetables with black truffle*  
*Artichoke salad with speck, roquette, Savoie walnut & parmesan cheese*  
*Vitello Tonnato with belly of tuna & slow-cooked egg*  
*Prime cut of salmon with crunchy chicory & fennel*

## *Первые блюда*

*Суп-пюре дня, сухарики и тертый сыр Бофор*  
*Консоме из говядины, овощи и сырая говядина, маринованная в соевом соусе*  
*Крекеры из тигровой креветки, салат из трав, молодой сыр*  
*Полувареное фуа-гра, молодая свекла, тосты из бриошей*  
*Теплое ассорти из вареных овощей, черный трюфель*  
*Салат из артишока, шпика, рукколы, савойского ореха и Пармезана*  
*Вителло-Тоннато, филе тунца и яйцо конфи*  
*Сердце из копченого лосося, цикорий и хрустящий фенхель*



BAUMANIÈRE

1850

## *Les poissons*

*Noix de St Jacques rôties, pomme de terre, truffe noire*

*Cabillaud, lentilles vertes du Puy, émulsion de viande de grisons*

*St Pierre, risotto de Fregola Sarda*

*Pavé de truite, légumes au naturel, beurre blanc acidulé*

## *Fish*

*Pan-roasted scallops with potato, black truffle*

*Cod with green "Puy" lentils, Viande de Grisons emulsion*

*John Dory with Fregola Sarda risotto*

*Trout steak with plain vegetables and tangy beurre blanc sauce*

## *Рыба*

*Жареный морской гребешок, картофель, черный трюфель*

*Атлантическая треска, зеленая чечевица, говядина по-гризонски*

*Солнечник, ризотто из сардинской фреголы*

*Стейк из форели, свежие овощи, кислый белый масляный соус*



BAUMANIÈRE

1850

## *Les viandes*

*Suprême de volaille, pulpe & chips de panais, jus de rôti*

*Filet de bœuf, noix & châtaigne, sauce Bordelaise*

*Pluma Ibérique, topinambour, jus court*

*Parmentier de bœuf*

## *Meat*

*Chicken breast with mashed parsnip and crisps, roast meat sauce*

*Beef fillet steak with walnut & chestnut, Bordelaise sauce*

*Spanish pork Pluma with Jerusalem artichokes, reduced sauce*

*Beef Parmentier*

## *Мясо*

*Сюпрем из птицы, мякоть и чипсы пастернака, мясная подлива*

*Филе говядины, орехи и каштаны, соус Бордо*

*Свинина по-иберийски в собственном соку, топинамбур*

*Картофельно-луковая запеканка с говядиной*



BAUMANIÈRE

1850

## *Les pâtes*

*Penne regate ou linguine*

*Sauce bolognaise/Sauce pesto/A la truffe noire*

## *Pasta*

*Penne regatta or linguine*

*Bolognaise sauce/Pesto sauce/ With black truffle*

## *Паста*

*Пенне-ригате или лингуйне*

*Соус болоньез/ Соус песто/ Под черным трюфелем*

## *Les fromages*

*Kyrielle de fromages affinés,*

*Par Bernard MURE RAVAUD, Maître fromager à Grenoble*

## *Cheese*

*Selection of matured cheese*

*By Bernard MURE RAVAUD, Master cheese maker in Grenoble*

## *Сыры*

*Разнообразие выдержанных сыров*

*от Bernard MURE RAVAUD, мастера сыроделия из г. Гренобль*



BAUMANIÈRE

1850

## *Les desserts*

*Le mille-feuille tradition Baumanière,  
crème légère à la vanille de Madagascar, Florentine pistache*

*Le finger  
crémeux chocolat et chantilly à la fève de Tonka, glace cacahuète*

*La tarte 100% café*

*La mangue  
en carpaccio & en crémeux,  
confit citron & glace banane/passion*

*Comme un Mont-Blanc  
mousse marron, croquant chocolat au lait & amande,  
tuile marron et meringue, rafraîchissement d'ananas*

## *Desserts*

*Baumanière-style millefeuille  
with light Madagascar vanilla cream, pistachio nut Florentine*

*Finger  
chocolate cream with Tonka bean whipped cream, and peanut ice cream*

*100% coffee tart*

*Mango  
Carpaccio and cream  
with preserved lemon & banana and passion fruit ice cream*

*Like a Mont-Blanc  
chestnut mousse with milk & almond chocolate crunch,  
chestnut tuile and meringue, pineapple refreshment*



BAUMANIÈRE

1850

## *Десерты*

*Традиционный слоеный торт «мильфёй» Боманьер,  
легкий крем с мадагаскарской ванилью, флорентин с фисташками*

### *Фингер-фуд десерт*

*Традиционное шоколадное пирожное и взбитые сливки с бобами Тонка, арахисовое  
мороженое*

### *Торт 100% кофе*

#### *Манго*

*в виде карпаччо и крема,  
лимон конфи и мороженое со вкусом банана/маракуйи*

#### *В стиле Монблан*

*Каштановый мусс, хрустящий молочный шоколад с миндалем,  
тьюиль из каштана и безе, освежающий ананас*