

Меню мастер-классов

Меню «В лучших традициях Франции»

- Террин из фуа-гра с луковым конфитуром
- Веррин из мяса краба с авокадо и с соусом ремулад
- Гребешки Сен-Жак на шпажке из палочки ванили, пюре из сладкого картофеля ИЛИ
- Филе рыбы Святого Петра с лимонным пюре и муссом из моркови с шафраном ИЛИ
- Жареная утиная печень фуа-гра с пюре из брюквы ИЛИ
- Отбивная из ягненка с мятной подливкой и с картофельным gratenom дофинуа
- Шоколадный мусс с кремом англес с щавелем ИЛИ Груша в вине

Меню «Вегетарианский взгляд на вещи»

- Тапенад из запеченной свеклы на тосте с трюфельным маслом
- Провансальский овощной рататут с кускусом ИЛИ Запеченные канелони, фаршированные артишоками с грибами и соусом из вяленых томатов и базилика
- Фруктовой суп-салат с Гран Маринье и ванилью из Малагаскара

Меню «По рецептам французской бабушки»

- Традиционный луковый суп
- Бараны ножки с белой фасолью ИЛИ Утиное конфи в кальвадосе с яблоками по-нормандски
- Яблочный тарт татен

Меню «Парижское бистро»

- Паштет рибет из лосося на тосте с салатом
- Говядина по-бургундски ИЛИ Цесарка в сливочном соусе с поджаристыми яблочками
- Пряные бананы фламбе с золотистой корочкой

Меню «Сезонные радости»

- Свиной террин с печенью, грибами и каштанами под трюфельным маслом
- Утиное конфи с рагу из запеченной тыквы, абрикосов и слив ИЛИ Перепелки с виноградом с домашним картофельным пюре
- Пирожное Монблан из меренги, каштанового крема, сливок и шоколадного соуса

