



Ресторан Musigny удостоен премии Best of Award of Excellence 2018 от Wine Spectator's за исключительную коллекцию вин.

Наша винная карта предлагает выбор из более чем 5000 бутылок от 1200 производителей, виноградников и годов урожая. Мы всегда рады оказать Вам помощь в выборе вина.

Мы подаем единое меню, если за столом 8 и более гостей. Просим сообщить нам заранее о Вашем визите, чтобы мы могли наилучшим образом удовлетворить Ваши ожидания от ужина в нашем ресторане.

Наша кухня принимает заказы до 21:30.

По Вашему запросу наши официанты будут рады проинформировать Вас о продуктах, используемых в наших блюдах, которые могли бы вызвать непереносимость или аллергию.

ДЕКЛАРАЦИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Швейцария:	Телятина, Говядина, Молочный поросенок, Цыпленок
Франция:	Цесарка, Тюрбо, Морские гребешки
Япония:	Miyazaki Wagyu
Южная Африка:	Лангустины
Китай:	Икра Imperial

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФА

Меню подается только на ужин всем гостям за столом.

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Крем из яичного желтка | Обжаренные кольца лука | Семена горчицы

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ

Костный мозг | Крем Chives
+ 20 гр Икра Imperial CHF 52,00

ТЮРБО ИЗ БРЕТАНИ

Цукини | Шафран | Масло из моллюсков

ЦЕСАРКА

Дикая брокколи | Трюфель из Perigord | Редукция Shiitake Dashi

ВАРИАЦИЯ НА ТЕМУ ЦИТРУСОВЫХ

5 БЛЮД:	145,00
4 БЛЮДА (БЕЗ ТЮРБО):	118,00

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

САЛАТ ИЗ ДИКОРАСТУЩИХ ТРАВ 14,00 | 19,00
Маринованные овощи | Яблочно-ореховый винегрет

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 24,00 | 36,00
Крем из яичного желтка | Хрустящий лук | Семена горчицы

САШИМИ KINGFISH 29,00
Масло из укропа и Yuzu (цитрусовые) | Редька | Азиатский майонез

ПАШТЕТ ИЗ ЦЕСАРКИ 17,00
Печень цесарки | Маринованные овощи | Красный перец

ИКРА ЧЕРНАЯ IMPERIAL - 30 ГРАММОВ 105,00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

СУП ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ 16,00
Кровяная колбаса от Steinheuers | Яблочно-луковый чатни

РАВИОЛИ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЁЧКАМИ 24,00 | 34,00
Beurre Blanc | Jus de Veau

ЮЖНО-АФРИКАНСКИЕ ЛАНГУСТИНЫ 32,00
Лук-порей | Яблоки Granny Smith | Пенка из ракообразных

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ТЮРБО ИЗ БРЕТАНИ Цукини Шафран Масло из моллюсков	62,00
GUINEA-FOWL Дикая брокколи Трюфель из Perigord Редукция Shiitake Dashi	54,00
МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЁНОК Сельдерей и свекла Редис	47,00
ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ Савойская капуста Винегрет из эстрагона и редиса Картофельный мусселин	47,00
СЕЛЬДЕРЕЙ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В МОРСКОЙ СОЛИ (ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО) Клубень сельдерея Грибы Shiitake Овощной соус	32,00
БЛЮДА НА ДВОИХ Ежедневные рекомендации от шефа (от 2 человек)	ПО ЗАПРОСУ

ДЕСЕРТЫ

ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК Молочное мороженое Мёд Шоколад	16,00
ВАРИАЦИЯ НА ТЕМУ ЦИТРУСОВЫХ	16,00
СЫРЫ В АССОРТИМЕНТЕ	17,00
СЛИВОЧНОЕ И ФРУКТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ (ЗА ШАРИК)	5,00