

La
Comedie
FRENCH RESTAURANT

ENTRADAS

ENSALADA DE CAMARONES

LE CARGOLADE DO ROUSSILLON

Escargots a la mantequilla, tomillo, pimienta rosa y vino blanco.

EL FOIE AL CASSIS

Mousse de foie y cassis, crujiente de pan de especias, y compota de frutos rojos de temporada.

CAVIAR, TARTARA DE CIGALA DE GIRONDA EN CRUJIENTE DE TAPIOCA

Caviar, aceitunas, cebollín, hinojo, tapioca, jugo de remolacha.

CODORNIZ EN GLASSE DE SALVIA Y CHUCRUT AROMÁTICO

Reducción de tomillo, col morada, hinojo, espinaca baby, brotes.

ENSALADAS

ENSALADA DE NICE CON FETA

Papa paja, tierra de aceituna mixtas, huevo de codorniz, filete de anchoa, cebolla morada en pluma, ejote chino, queso feta, mermelada de tomate, tomate cherry, reducción de dijon.

SALMÓN AHUMADO Y ROQUEFORT

Salmón ahumado, queso roquefort, tomatitos cherry en conserva, láminas de hinojo fresco, vinagreta de echalote y vino tinto, coral de tinta de calamar.

ENSALADA DE HORTALIZAS Y CREMA DE ANCHOAS PROVENZA

Anchoas, queso brie, lardones de tocino, mix de lechugas, láminas de verdura horneada.

LASCAS DE MAGRET DE PATO Y PISTACHE

Pera mini, manzana mini, queso de cabra con ceniza, pistache molido, jamón de pato, mix de lechugas, melvas de centeno.

SOPAS

CAPUCHINO DE CAMARON

BOUILLABAISSÉ

Tradicional sopa de pesca del día, acompañado de croton con salsa rouille.

SOPA DE CEBOLLA

Receta tradicional, pan especiado y queso rallado.

CREMA DE ESPARRAGOS DE LOIRA Y BUÑUELO (GOUGERES) DE BORGOÑA

Esparrago, profiterol crujiente gruyere, queso crema y foie.

PLATOS FUERTES

FILETE CHATEAUBRIAND

ASADO DE SALMÓN FRESCO

HOJALDRE DE BUEY CON CABELLO DE ÁNGEL

COSTA DE RES BOURGUIGNON

Short rib, salsa bourguignon, papa fondant y echalote glaseado, jugo de cocción.

ROULET DE LANGOSTA CHEZ MARIE

Langosta, salsa termidor, brunoise de vegetales mixtos, puré de chícharo.

POLLO AL VINO TINTO CON FOIE GRASS

Con cebollita glaseada y zanahoria baby

RATATOUILLE

Tomate rostizado, ajos fritos, ratatouille.

COSTILLAS DE CERDO CHARCUTIÈRE

Costillas de cerdo braseadas, salsa charcutière y puré de papa rustico con ajo rostizado.

POSTRE

CREPAS SUZETTE

CRÈME BRÛLÉE Y GROSELLA

TARTA TATIN

SOUFFLÉ FRÍO DE LIMÓN DE MENTÓN

BABÁ ALSACIANA

TARTA TROPÉZIENNE

SELECCIÓN DE HELADOS

STARTERS

SHRIMP SALAD

LE CARGOLADE DO ROUSSILLON

Escargots with butter, thyme, pink pepper and white wine.

FOIE GRAS WITH CASSIS

Foie gras and cassis mousse with crispy herb bread and seasonal berry compote.

CAVIAR AND GIRONDE NORWAY

LOBSTER IN CRISPY TAPIOCA

Caviar, olives, chives, fennel, tapioca and beetroot sauce.

QUAIL WITH SAGE GLAZE AND

AROMATIC CHUCRUT

Thyme reduction, red cabbage, fennel, baby spinach and sprouts.

SALADS

NICE SALAD WITH FETA CHEESE

Shoestring potatoes, mixed ground olives, quail egg, anchovy fillet, thinly-sliced red onion, Chinese green beans, feta cheese, tomato marmalade, cherry tomato and Dijon reduction.

SMOKED SALMON AND ROQUEFORT

Smoked salmon, Roquefort cheese, preserved cherry tomatoes, fresh fennel leaves, red wine and shallot vinaigrette, squid ink tuile.

VEGETABLE SALAD WITH PROVENCE

ANCHOVY CREAM

Anchovies, Brie cheese, bacon strips, mixed greens and roasted sliced vegetables.

DUCK BREAST SHAVINGS WITH

PISTACHIOS

Mini pear, mini apple, goat's milk cheese with ash, ground pistachios, duck ham, mixed greens and rye crumbs.

SOUPS

SHRIMP CAPPUCINO

BOUILLABAISSÉ

Traditional soup made with the daily catch, served with croutons and rouille sauce.

ONION SOUP

Traditional recipe with herb bread and grated cheese.

CREAM OF LOIRE ASPARAGUS SOUP WITH BURGUNDY GOUGÈRE

Asparagus, crispy gougère, cream cheese and foie gras.

MAIN COURSES

PETIT CHATEAUBRIAND

FRESH OVEN-BAKED SALMON

BEEF WELLINGTON WITH SPAGHETTI SQUASH PRESERVE

SHORT RIB BOURGUIGNON

Short rib, Bourguignon sauce, fondant potatoes and glazed corn with braised sauce.

CHEZ MARIE LOBSTER ROULADE

Lobster, thermidor sauce, vegetable brunoise and pea puree.

CHICKEN WITH RED WINE AND FOIE GRAS SAUCE

With glazed onions and baby carrots.

RATATOUILLE

Roasted tomatoes, fried garlic, ratatouille.

PORK RIBS WITH CHARCUTIÈRE SAUCE

Char-grilled pork ribs, charcutière sauce and rustic mashed potatoes with roasted garlic.

DESSERTS

CRÊPES SUZETTE

CRÈME BRÛLÉE WITH BLACKCURRANT

TARTE TATIN

CHILLED MENTON LEMON SOUFFLÉ

BABA D'ALSACE

TARTE TROPEZIÈNNE

ASSORTED ICE CREAM

ENTRÉES

SALADE DE CREVETTES

LA CARGOLADE DU ROUSSILLON

Escargots au beurre, thym, poivre rose et vin blanc.

FOIE AU CASSIS

Mousse de foie et cassis, pain d'épices croustillant et compote de baies de saison.

CAVIAR, TARTARE D'ÉCREVISSES DE GIRONDE ET CROUSTILLANT AU TAPIOCA

Caviar, olives, ciboulette, fenouil, tapioca, jus de betterave.

CAILLE GLACÉE À LA SAUGE ET CHOUCROUTE AROMATIQUE

Réduction de thym, chou rouge, fenouil, jeunes pousses d'épinard, pousses.

SALADES

SALADE NIÇOISE À LA FETA

Pommes de terre pailles, écrasé d'olives mixtes, œuf de caille, filet d'anchois, oignon rouge émincé en lamelles, haricots verts à la chinoise, fromage feta, confiture de tomates, tomates cerises, réduction de moutarde de Dijon.

SAUMON FUMÉ ET ROQUEFORT

Saumon fumé, Roquefort, tomates cerises en conserve, tranches de fenouil frais, vinaigrette à l'échalote et vin rouge, corail à l'encre de seiche.

SALADE DE LEGUMES ET ANCHOÏADE PROVENÇALE

Anchois, brie, lardons au bacon, mélange de laitue, tranches de légumes cuits au four.

TRANCHES DE MAGRET DE CANARD ET PISTACHE

Mini poire, mini pomme, fromage de chèvre cendré, éclats de pistache, jambon de magret de canard, mélange de laitue, miettes de seigle.

SOUPES

CAPPUCCINO DE CREVETTES

BOUILLABAISSE

Traditionnelle soupe de la pêche du jour, accompagnée de croûtons à la rouille.

SOUPE À L'OIGNON

Recette traditionnelle, pain épicé et fromage râpé.

POTAGE AUX ASPERGES DE LA LOIRE ET GOUGÈRES (BEIGNETS) DE BOURGOGNE

Asperges, profiteroles croustillantes au gruyère, fromage à la crème et au foie gras.

PLATS PRINCIPAUX

PETIT CHATEAUBRIAND

SAUMON FRAIS GRILLÉ

FRIAND AU BOEUF ET VERMICELLES

CÔTE DE BOEUF BOURGUIGNONNE

Ribs, sauce bourguignonne, fondant de pommes de terre et glaçage à l'échalote, jus de cuisson.

ROULÉ DE HOMARD CHEZ MARIE

Homard, sauce thermidor, brunoise de légumes mélangés, purée de pois.

POULET AU VIN ROUGE ET FOIE GRAS

Avec petits oignons glacés et baby carottes

RATATOUILLE

Tomate rôtie, ail frit, ratatouille.

CÔTES DE PORC À LA CHARCUTIÈRE

Côtes de porc braisées, sauce à la charcutière et purée de pommes de terre à l'ancienne et ail rôti.

DESSERTS

CRÊPES SUZETTE

CRÈME BRÛLÉE AUX CASSIS

TARTE TATIN

SOUFFLÉ FROID AU CITRON DE MENTON

BABA À L'ALSACIENNE

TROPÉZIENNE

CHOIX DE GLACES

VORSPEISEN

KRABBENSALAT

LE CARGOLADE EN ROUSSILLON

Schnecken in Butter, Thymian, rosa Pfeffer und Weißwein.

FOIE AL CASSIS

Mousse von der Foie Gras mit Cassis, knusprigem Gewürzbrot und Beerenkompott der Saison.

KAVIAR, SAUCE TARTARE AUS GIRONDA-KAISERGRANAT UND KNUSPRIGER MANIOK

Kaviar, Oliven, Schnittlauch, Fenchel, Maniok, Rote-Beete-Saft.

GLASIERTE SALBEI-WACHTEL MIT AROMATISIERTEM SAUERKRAUT

Thymianreduktion, Rotkohl, Fenchel, Babyspinat und Sprossen.

SALATE

NIZZASALAT MIT FETA

Strohkartoffeln, gemischte Oliven, Wachteleier, Anchovisfilets, filetierte rote Zwiebel, chinesische Bohnen, Feta, Tomatenmarmelade, Kirschtomaten, Dijon-Reduktion.

RÄUCHERLACHS MIT ROQUEFORT

Geräucherter Lachs, Roquefort, Kirschtomaten in Konserve, frische Fenchelscheiben, Schalotten-Rotwein-Vinaigrette und Tintenfisch-Koralle.

GEMÜSESALAT UND PROVENZALISCHE ANCHOVISCREME

Anchovis, Brie, Speck, Mesclun-Salat, Scheibchen von Grillgemüsen

ENTENMAGRET MIT PISTAZIEN

Minibirne, Miniapfel, Ziegenkäse mit Asche, gemahlene Pistazien, Entenschinken, Mesclun-Salat, Roggenkrumen.

SUPPEN

KRABBEN-CAPUCCINO

BOUILLABAISSE

Traditionelle Fisch-Tagessuppe mit Croutons und Rouille-Sauce.

ZWIEBELSUPPE

Traditionelles Rezept, Kräuterbrot und geriebener Käse.

SPARGELCREMESUPPE AUS DER LOIRE MIT BURGUNDER GOUGÈRES

Spargel, knusprige Gruyer-Windbeutel, Rahmkäse und Foie.

DEFTIGE GERICHTE

PETIT CHATEAUBRIAND

FRISCHER OFENLACHS

OCHSEN-MILLEFEUILLE MIT CABELL D'ÂNGEL

RINDERRIPPE À LA BOURGUIGNONE

Querrippe, Sauce bourguignonne, Kartoffelfondant und glasierte Schalotten, Kochsud.

LANGUSTEN-ROULET CHEZ MARIE

Languste, Sauce Thermidor, Gemüse-Brunoise, Erbsenpüree.

COQ AU VIN MIT FOIE GRAS

Mit glasierten Zwiebelchen und Babykarotten.

RATATOUILLE

DESSERTS

CRÊPES SUZETTE

CRÈME BRULÉE MIT SCHWARZEN

JOHANNISBEEREN

TARTE TATIN

KALTER SOUFFLÉ AUS MENTON-

ZITRONEN

ELSÄSSISCHER BABA

TARTE TROPEZIENNE

EISSORTEN

ANTIPASTI

INSALATA DI GAMBERETTI

LE CARGOLADE DU ROUSSILLON

Lumache al burro, timo, pepe rosa e vino bianco

EL FOIE AL CASSIS

Mousse di foie e cassis, cialde di pane alle spezie e marmellata ai frutti di bosco di stagione

CAVIALE, TARTARE DI SCAMPI DI GIRONDA IN CIALDE ALLA TAPIOCA

Caviale, olive, erba cipollina, finocchio, tapioca, succo di barbabietola

QUAGLIA GLASSATA ALLA SALVIA E CRAUTI AROMATIZZATI

Riduzione di timo, cavolfiore viola, finocchio, spinaci baby, germogli

INSALATE

INSALATA NIZZARDA CON FETA

Patate paglierine, olive miste, uova di quaglia, filetti di alici, cipolla viola alla francese, fagiolini cinesi, formaggio feta, marmellata di pomodori, pomodorini ciliegini, riduzione di Digione

SALMONE AFFUMICATO E ROQUEFORT

Salmone affumicato, formaggio roquefort, conserva di pomodorini ciliegini, finocchio fresco a fettine, vinaigrette di scalogno e vino rosso, inchiostro di calamari

INSALATA DI ORTAGGI E CREMA ALLE ALICI DI PROVENZA

Alici, formaggio brie, pancetta a cubetti, mix di lattuga, verdure al forno

FILETTI DI PETTO D'ANATRA E PISTACCHI

Perette, melette, formaggio caprino alla cenere, pistacchi tritati, prosciutto d'anatra, mix di lattuga, briciole di pane di segale

ZUPPE

CAPPUCCINO DI GAMBERETTI

BOUILLABAISSE

Tradizionale zuppa di pesce del giorno accompagnata da crostini di pane e salsa rouille

ZUPPA DI CIPOLLE

Ricetta tradizionale, pane speziato e formaggio grattugiato

CREMA DI ASPARAGI DELLA LOIRA E GOUGÈRE ALLA BORGOGNESE

Asparagi, bignè croccanti, groviera, crema di formaggio e foie

PIATTI PRINCIPALI

PETIT CHANTEAUBRIAND

SALMONE FRESCO ARROSTO

MANZO IN PASTA SFOGLIA CON MARMELLATA ALLA ZUCCA

COSTOLETTA DI MANZO ALLA BOURGUIGNONNE

Punte di manzo, salsa bourguignonne, patate fondenti e scalogno glassato, fondo di cottura

ARAGOSTA IN SALSA THERMIDOR CHEZ MARIE

Aragosta, salsa thermidor, brunoise di verdure miste, purea di piselli

POLLO AL VINO ROSSO CON FOIE GRAS

Con erba cipollina glassata e carotine

RATATOUILLE

Verdura stufata e aglio

COSTOLETTE DI MAIALE CHARCUTIÈRE

Costolette di maiale alla brace, salsa charcutière e purea di patate con aglio

DESSERT

CRÊPE SUZETTE

CREME BRÛLÉ CON RIBES

TORTA TATIN

SOUFFLÉ FREDDO AL LIMONE DI MENTONE

BABÀ ALSAZIANO

TORTA TROPÉZIENNE

GELATO A SCELTA

ЗАКУСКИ

КРЕВЕТОЧНЫЙ САЛАТ

КАРГОЛАДА РУСИЛЬОН

Улитки со сливочным маслом, чабрецом, розовым перцем и белым вином.

ПЕЧЕНЬ СО СМОРОДИНОЙ

Мусс из печени и чёрной смородины, крекеры со специями и соус из сезонных ягод.

ИКРА, ТАРТАР ИЗ ЖИРОНДСКОГО ОМАРА В КРЕКЕРЕ ИЗ ТАПИОКИ

Икра, оливки, зелёный лук, фенхель, тапиока, свекольный сок.

ПЕРЕПЕЛ В ШАЛФЕЙНОМ ГЛЯССЕ И КВАШЕНАЯ КАПУСТА

Подливка из чабреца, краснокочанная капуста, фенхель, молодой шпинат, ростки салата.

САЛАТЫ

САЛАТ НИЦЦА С СЫРОМ ФЕТА

Картофельная соломка, оливковая паста, перепелиные яйца, филе анчоусов, нарезанный соломкой красный лук, китайская фасоль, сыр Фета, томатный джем, томаты черри, подливка из дижонской горчицы.

КОПЧЁНЫЙ ЛОСОСЬ И СЫР РОКФОР

Копчёный лосось, сыр Рокфор, консервированные томаты черри, свежий фенхель, соус из лука-шалот и красного вина, кружевные чипсы из кальмаровых чернил.

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ И ПРОВАНСКОГО АНЧОУСНОГО КРЕМА

Анчоусы, сыр Бри, бекон, салатный микс, ломтики запечённых овощей.

ЛОМТИКИ МАГРЭ С ФИСТАШКАМИ

Мини-груша, мини-яблоко, козий сыр в пепле, молотые фисташки, утиная ветчина, салатный микс, крошки ржаного хлеба.

СУПЫ

КРЕВЕТОЧНЫЙ КАПУЧИНО

БУЙАБЕС

Традиционный рыбный суп с крутонами и соусом руй.

ЛУКОВЫЙ СУП

Традиционный рецепт, хлеб со специями и тёртый сыр.

КРЕМ-СУП ИЗ СПАРЖИ ЛУАР И БУРГУНДСКИЕ ГУЖЕРЫ

Спаржа, хрустящие профитроли Грюйер, крем-сыр и фуа-гра.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

МИНИ ШАТОБРИАН

АСАДО ИЗ СВЕЖЕГО ЛОСОСЯ

ГОВЯЖЬЯ СЛОЙКА ТЫКВЕННЫМ ДЖЕМОМ

ГОВЯЖЬИ РЁБРЫШКИ БУРГИНЬОН

Рёбрышки, соус бургиньон, картофель фондан и глазированный лук-шалот, бульон.

РУЛЕТ ИЗ ЛОБСТЕРА ТЕРМИДОР

Лобстер, соус Термидор, мелко нарезанные овощи, гороховое пюре.

КУРИЦА В КРАСНОМ ВИНЕ С ФУА-ГРА

С глазированными луковичками и мини-морковкой

РАТАТУЙ

Жареные помидоры, жареный чеснок, рататуй.

СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ ШАРКУТЬЕ

Свинные рёбрышки на гриле, соус шаркутье, картофельное пюре по-деревенски с поджаренным чесноком.

ДЕСЕРТЫ

БЛИНЧИКИ КРЕП СЮЗЕТТ

КРЕМ-БРЮЛЕ И ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

ТАРТ ТАТЕН

ХОЛОДНОЕ СУФЛЕ ИЗ МЕНТОНСКОГО ЛИМОНА

ЭЛЬЗАССКАЯ РОМОВАЯ БАБА

ТАРТ ТРОПЕЗЬЕН

АССОРТИ МОРОЖЕНОГО

