

RESTAURANT L'INTEMPO / L'INTEMPO RESTAURANT

MARDI 25 DÉCEMBRE 2018
TUESDAY 25 DECEMBER 2018
BRUNCH DE NOËL / CHRISTMAS BRUNCH



SALADES ET ENTRÉES GOURMANDES / SALADS AND GOURMET STARTERS

BANC DE L'ÉCAILLER / SHELLFISH BAR

Huitres Fines de Claire, bulots, bigorneaux, tourteau, crevettes bouquets avec condiments et sauces
Fine de Claire oysters, whelks, winkles, crab and prawns with condiments and sauces

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Escargot au beurre Maître d'hôtel / *Snails in Maître d'hôtel butter*
Crevette Panko sauce miel soja / *Panko prawns, soya and honey sauce*
Choux croustillant à la truffe / *Crisp cabbage and truffles*

ANIMATION FOIE GRAS / PREPARED TABLESIDE

Escalope de foie gras de canard poêlé à la minute servi avec une pomme rôtie et une sauce au Porto
Quick pan-fried slice of duck foie gras served with roasted potato and a Port sauce

BAR À SOUPES / SOUP OF YOUR CHOICE

Consommé de volaille aux petits légumes / *Chicken and baby vegetable consommé*
Crème de champignons des bois aux brisures de châtaignes / *Cream of mushroom soup with chestnut slivers*

PLATS CHAUDS FESTIFS / FESTIVE HOT DISHES

Chapon fermier Label Rouge rôti au miel et aux épices / *Label Rouge farm-reared capon roasted with honey and spices*
Filet de Daurade à la Normande / *Sea bream fillet à la Normande*
Quasi de veau rôti aux fruits secs / *Roast fillet of veal with dried fruit*
Civet de cerf grand veneur / *Stewed venison with grand veneur sauce*
Gratin Dauphinois au vieux comté / *Potatoes dauphinoises in Vieux Comté*
Fricassée de légumes de saison au beurre d'herbes / *Seasonal vegetable fricassee with herb butter*
Polenta aux éclats de châtaignes / *Polenta with chestnut slivers*

LA RONDE DES FROMAGES AFFINÉS / A SELECTION OF FINE CHEESE

LES GOURMANDISES SUCRÉES / GOURMET DESSERTS

Les 13 desserts de Provence / *The traditional 13 desserts of Provence*
Fontaine chocolat noir / *Dark chocolate fountain*
Assortiment de verrines gourmandes / *Selection of gourmet verrines*
Assortiment de fruits frais découpés / *Selection of sliced fresh fruit*
Bûches de Noël maison / *Home-made Yule log*
Bonhomme en pain d'épices maison / *Home-made gingerbread snowman*
Panettone et Pandoro / *Panettone and Pandoro*
Tartelette aux fruits frais / *Fresh fruit tartlet*
Segments d'agrumes infusées au miel de sapin / *Citrus fruit segments infused with fir honey*
Beignets de Noël au sucre / *Sugared Christmas doughnuts*
Crème brûlée à la pistache de Sicile / *Crème brûlée with Sicilian pistachios*

Adultes: 115€ hors boissons et 160€ boissons comprises (vin et champagne).
Enfant de 4-12 ans : 57€ boissons comprises. - 4 ans gratuit.
Tous les discounts sont applicables. Acompte 30% à la réservation.

Adults: €115, drinks not included or €160, drinks included (wine and champagne).
Children 4-12 years: €57, drinks included. Free for under 4s.
All discounts apply. 30% deposit on reservation.

RISTORANTE L'INTEMPO / РЕСТОРАН Л'ИНТЕМПО

MARTEDÌ 25 DICEMBRE
ВТОРНИК 25 ДЕКАБРЯ 2018
BRUNCH DI NATALE / РОЖДЕСТВЕНСКИЙ БРАНЧ



INSALATE E ANTIPASTI SFIZIOSI / САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ДЛЯ ГУРМАНОВ

L'ANGOLO DEL PESCATORE / АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Ostriche tipo fines de claire, buccini, littorine, granchio, gamberi di scoglio con salse e condimenti
Устрицы фин де клер, морские улитки було и бигорно, крабы турто, креветки с приправами и соусами

ANTIPASTI CALDI / ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Lumache al burro "alla maître d'hôtel" / Улитки со сливочным маслом с петрушкой, перцем, солью и лимонным соком
Gamberi fritti al panko con salsa di miele e soia / Креветки в панировке панко с медово-соевым соусом
Bigné croccanti al tartufo / Хрустящий пирог "шу" с трюфелями

ANIMAZIONE / ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПРИСУТСТВИИ ГОСТЕЙ

Scaloppina di foie gras d'anatra saltata in padella, servita con una patata arrosto e salsa al Porto
Вегетарианское блюдо. Фаршированные и запеченные овощи с запеченным яблоком и портвейновым соусом

L'ANGOLO DELLE ZUPPE / ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Consommé di pollo con verdure / Куриный бульон с овощами
Crema di funghi di bosco con granella di castagne / Крем-суп с лесными грибами и каштанами

PIATTI CALDI FESTIVI / ПРАЗДНИЧНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Cappone arrosto (marchio di qualità "Label Rouge") con miele e spezie
Фермерский каплун "Лабель Руж", жареный с медом и специями
Filetto di orata "alla Normanna" / Филе дорады по-нормандски
Scamone di vitello arrosto con frutta secca / Жареная телятина с сухофруктами
Stufato di cerfo tartufato con cipollotti e salsa al vino rosso grand veneur
Рагу из оленины с королевским охотничьим соусом
Patate in gratin dauphinois al formaggio Vieux Comté / Картофельная запеканка по-дофински с сыром вье комте
Verdure di stagione in fricassee con burro alle erbe
Рагу фрикасе из сезонных овощей с добавлением сливочного масла с зеленью
Polenta con pezzetti di castagne / Полента из кукурузной крупы с каштанами

FANTASIA DI FORMAGGI STAGIONATI / АССОРТИМЕНТ ЗРЕЛЫХ СЫРОВ

DOLCI LECCORNIE / СЛАДКИЕ ЛАКОМСТВА

I 13 dessert provenzali / 13 десертов Прованса
Fontana di cioccolato fondente / Фонтан из черного шоколада
Mix di verrine sfiziose / Ассортимент сладких веррин
Mix di frutta fresca tagliata / Ассортимент нарезанных свежих фруктов
Tronchetto di Natale fatto in casa / Рождественское полено по домашнему рецепту
Omino di pan di zenzero fatto in casa / Имбирный человечек по домашнему рецепту
Panettone e Pandoro / Панеттоне и пандоро
Tortina di frutta fresca / Песочное пирожное со свежими фруктами
Spicchi di agrumi lasciati in infusione nel miele di abete / Цитрусовые фрукты с пихтовым медом
Bigné di Natale allo zucchero / Рождественские сахарные пончики
Crème brûlée ai pistacchi siciliani / Крем-брюле с сицилийскими фисташками

Adulti: 115 € bevande escluse e 160 € bevande incluse (vino e champagne).
Bambini dai 4 ai 12 anni: 57 € bevande incluse. - 4 anni: gratuito.
Sono applicabili tutti gli sconti. Acconto del 30% alla prenotazione.

Взрослые: 115 € без напитков или 160 € с напитками (вино и шампанское).
Дети от 4 до 12 лет: 57 € с напитками. Дети до 4 лет: бесплатно. Действуют все скидки.
Предоплата: 30% при бронировании.