

MENU

Au croisement de deux traditions culinaires, russe et française, où se mêlangent les styles et les époques, où s'entremêlent les souvenirs et les fantaisies, où Tout est une invitation au voyage, réel ou imaginaire

Mise en bouche et entrées

Etrangeté si familière :

Maki de betterave au hareng, sauce au raifort

Mets impensable de l'ère soviétique :

Salade de saumon au "caviar rouge", sauce truffles et jus d'herbes

Kamtschatka s'invite dans nos assiettes :

Vareniki de crabe à l'aneth

Soupe qui représenterait à elle seule toute la simplicité et la générosité de la cuisine russe

Bortsch

Plat et garnitures

"Madame promène partout son accent russe avec aisance" :

Brochette d'oie marinée au kwas

Une pensée à toutes les babouchkas vendant leur récolte aux passants :

Petits légumes de saison

Nostalgie de l'été :

Cassolette de champignons

Douce Russie, à toi je pense, cher pays de son enfance :

Kacha

Dessert

"La place Rouge était blanche, la neige faisait un tapis" :

Mille-feuilles aux baies rouges

Un clin d'œil au Nord de la Russie, noble et sévère :

Jus d'airelle

Une petite touche froide pour vous réchauffer le cœur :

Glace

Mignardises

Gourmandises universelles qui ne connaissent pas les frontières