

LE
PETIT
PLAISIR

Menú de cena

ENTRADAS

🍷🍏 *Bonbons que queso de cabra*

Vinagreta de escalonias,
tapenade de aceituna negra

Foie gras

Hígado de pato en terrina,
verduras minis, pétalos de
rosa a la sal, pan de pasas
y sorbete de futas rojas

🍷 *Crêpes*

En bolsitas rellenas de ragú
cremoso de champiñones
y hierbas frescas

ENSALADAS

Langosta

Pan de especias, vinagreta
de vino tinto, relish de hinojo
y mayonesa a la mostaza

🍷🍷🍏 *Ensalada de pera*

Lechugas mixtas con peras
rostizadas, nueces, queso
Roquefort y vinagreta de sidra

CREMAS Y SOPAS

Sopa de cebolla

Cebolla caramelizada en
caldo de res al vino blanco,
costra de mil hojas

Champiñones

Crema de champiñon
con tomillo, escalonias y
perejil, caldo de res, pan de
ajo a la parilla

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

PESCADO Y MARISCO

- 🌿 *Salmón sellado*
Marinado a la vainilla y cocido en mantequilla clarificada, salsa agridulce de naranja, arroz crujiente estilo Camargue
- 🌿🍏 *Camarones salteados*
Con escalonias, ajo, tomate y vino blanco, ratatouille con albahaca
- 🌿 *Mejillones gratinados*
Gratín de mejillones en su concha Al queso Gruyère, pan molido con perejil, puré de zanahoria al comino

CARNES Y AVES

- Cordon Bleu*
Pechuga de pollo rellena de jamón y queso emmenthal, apanado y frito, salsa de queso azul y vegetales asados
- 🌿 *Filete de res al grill*
Reducción de vino tinto, papa mousseline y aceite de trufa
- Costillar de cordero*
En costra de perejil y ajo, salsa de tomillo y tian de calabacitas

🍏 *Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*

🌿 *Son platillos libres de gluten*

🍷 *Este platillo contiene lácteos o/y huevos*

POSTRES

◉ *Le coulant au chocolat*
Pastelito tibio de corazón
cremoso, helado de café espresso

◉ *La Charlotte*
Mousse de frambuesa con jalea de
naranja, salsa de frambuesa

◉ 🌿 *La tarte Tatin*
Tarta de manzanas caramelizadas,
servida tibia con helado de vainilla

◉ 🌿 *La crème brûlée*
Clásica con sabor vainilla en
capa de azúcar quemada

🌿 ◉ *Nos crèmes glacées*
☞
Pregunte por los sabores
de helado

🌿 ◉ Y sorbetes del día
☞

🍏 *Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*

☞ *Son platillos libres de gluten*

◉ *Este platillo contiene lácteos o/y huevos*

🌿 *La proteína animal podrá ser sustituida por una de origen vegetal*
(Whole Food Plant-Based)

Menú de Origen Vegetal

ENTRADAS

🍏 *Bonbons crujientes*

De queso de cabra, salsa de escalonias, tapenade de aceituna negra y cremoso de betabel

🍃 *Tarta Tatin*

Tarta Tatín de champiñones de temporada y cáscara de toronja confitada

ENSALADAS

🍏🍇 *Salade aux poires*

Lechugas mixtas con peras rostizadas, nueces y vinagreta de cidra

Ensalada de papas

Ensalada de papas y crema, salsa de vinagre de vino y mostaza de Dijón

SOPA

- 🍏 🌿 *Sopa de cebolla*
Cebolla caramelizada en caldo de vegetales al vino blanco, costra de mil hojas

PLATILLOS FUERTES

- 🍏 🌿 🍏 🌿 🍏 🌿 *Provençal ratatouille*
Guisado de vegetales en jugo de pimientos y clorofila
- 🍏 🌿 *Broccoli quiche*
Mezcla de crema, huevo y queso ricotta
- 🍏 🌿 🍏 🌿 *Chickpea cassoulet*
Guisado de garbanzos, avellanas, mermelada de tomate, ajo y escalonias en caldo de vegetales

- 🍏 *Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*
 - 🌿 *Son platillos libres de gluten*
 - 🍏 *Este platillo contiene lácteos o/y huevos*
 - 🌿 *Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)*
- 🌿 *La proteína animal podrá ser sustituida por una de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)*