

LE  
PETIT  
PLAISIR

*Menú de cena*

ENTRADAS FRÍAS

🍷 *Tartar de atún*

Con papa paja y vinagreta de escalonia

*Hígado de pato en terrina*

Gel de naranja, pan de pasas y sorbete de futas rojas

ENTRADAS  
CALIENTES

*Escargots de Bourgogne*

Al ajo y perejil, en bolsita de pasta filo

🍷 *Crepa*

Rellena de ragú cremoso de portobello sobre una compota de tomate

ENSALADAS

🍷🍷 *Mezclum de lechugas mixtas*

Con “Bon Bon” crujiente de queso de cabra con ciruela, menta y vinagreta de mostaza

🍷🍷 *Ensalada de endivias*

Y peras asadas, queso Roquefort y vinagreta de sidra

SOPAS

🍷🍷 *Crema Saint Germain*

De chícharos seco con poro, zanahoria, tomates deshidratados y estragón

🍷 *Bisque de langosta y vieiras*

Flambeadas con coñac

## PESCADO

- 🍏🌿 *Salmón*  
Marinado con vainilla y parrillado, con salsa de champagne y arroz crujiente estilo Camargue
- 🌿 *Mero*  
Cocido a baja temperatura, caldo de jamón y azafrán, habas al aceite de olivo
- 🍷 *Callo de hacha sellado*  
Crema de calabaza y crocante de cítricos y perejil

## CARNE

- 🍷🌿 *Lomo de res a la parrilla*  
Reducción de Cabernet Sauvignon, papa mousseline y aceite de trufa
  - 🌿 *Magret de pato*  
Con salsa de naranja, arroz salvaje, col de Bruselas
  - 🍷🌿 *Cachetes de ternera*  
A la bourguignone, puré de zanahoria especiado, ejotes
- Cordon bleu*  
Pechuga de pollo rellena de jamón y queso emmenthal, empanizada y frita, salsa de queso azul y vegetales asados

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

🌿 *Son platillos libres de gluten*

🍷 *Este platillo contiene lácteos y/o huevos*

*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.*

## POSTRES

- ◉ *Coulant de chocolate*  
Con helado de café espresso
  - ◉ *Tarta Tatin*  
Servida tibia con helado de vainilla
  - ◉ ◉ *Crème brûlée*  
Clásica con sabor a vainilla y su costra de azúcar quemado
  - ◉ ◉ *Plato de fruta fresca*  
Granizado de melón y albahaca
- ◉ ◉ 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 y/o huevos

# Menú de Origen Vegetal

## ENTRADAS

### *“Bonbons”*

Crujientes de queso vegano de nuez de la india, salsa de escalonias, tapenade de aceituna negra y cremoso de betabel

### ☛ *Portobello confit*

Compote de tomate cerise acidulé

## ENSALADAS

### *Lechugas mixtas*

Con peras rostizadas, nueces y vinagreta de sidra

### *Ensalada alsaciana de papas*

Con cebolla, perejil, aderezo de vinagre de vino y mostaza de Dijón

## CREMA

### ☛ *Crema de Zanahoria*

Con espuma de jengibre

## PLATOS FUERTES

### *Pastel horneado*

Y napado con salsa BBQ a base de boniato, champiñones, pimiento morrón, nueces, garbanzos, pankó y ratatouille

### *“Filete” de lenteja*

Y habas, arroz de coliflor y reducción de vino tinto y betabel