

## ENTRADAS FRÍAS

### TARTARE DE BŒUF ET SES CONDIMENTS, PRÉPARÉ À VOTRE TABLE

Tártara de res, preparada en su mesa y acompañada de papas a la francesa.

### PÂTÉ EN CROÛTE, MARMELADE D'OIGNONS

Paté de cerdo en costra de hojaldre, servido con mermelada de cebolla.

**CARPACCIO DE PORTOBELLO CONFIT ET SA  
PETITE SALADE DE TOMATES À LA VINAIGRETTE**  
Carpaccio de portobello confitado y su ensalada de jitomates con vinagreta.

## ENSALADAS

### SALADE LYONNAISE

Lechuga escarola con tocino salteado, huevo pochado y crotones.

### SALADE NIÇOISE

Ensalada con atún sellado, papa cambray, ejotes franceses, aceitunas y huevo cocido, acompañada con vinagreta de mostaza y anchoas.

### SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD

Mezcla de lechugas acompañadas de queso caliente de cabra, espárragos, tomates y vinagreta de la casa.

## ENTRADAS CALIENTES

### FOIE GRAS POÊLÉ AUX FRUITS DE LA PASSION, ÉPINARDS EN BRANCHES

Foie gras sellado a la fruta de la pasión y espinacas.

### FEUILLETÉ D'ASPERGES GRILLÉES, SAUCE HOLLANDAISE

Milhojas de espárragos a la parrilla con salsa Holandesa.

### ESCARGOTS DE BOURGOGNE À LA PERSILLADE

Caracoles a la mantequilla de ajo y perejil.

## SOPAS

### SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Sopa de cebolla gratinada.

### CRÈME AUX QUATRE FROMAGES, SERVIE DANS SON PAIN DE CAMPAGNE

Crema de cuatro quesos servida en pan de hogaza.

### BISQUE DE LANGOUSTE À L' ARMAGNAC

Bisque de langosta al Armagnac.

## PESCADOS Y MARISCOS

### NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES AU BEURRE MEDITERRANÉEN, OLIVES, TOMATES, CITRON, CIBOULETTE ET BASILIC

Callos de hacha a la mantequilla Mediterránea, aceitunas, tomates deshidratados, limón, cebollín y albahaca.

### FILETE DE POISSON MEUNIÈRE AUX ASPERGES ET POMMES MIETTES

Pescado en salsa Meunière acompañado de espárragos y puré de papa rústico.

### DAURADE EN ÉCAILLES DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES, SAUCE AU VIN BLANC ET ROMARIN

Filete de huachinango con escamas de papa crujiente y salsa de vino blanco al romero.

### LANGOUSTE A LA THERMIDOR

Langosta salteada con su bisque, gratinada con salsa Holandesa.

### MÉROU BRAISÉ AU FOUR AVEC OLIVES, TOMATES ET BASILIC, POMMES BOUCHON SAFRANÉES

Mero braseado al horno con aceitunas, tomates y albahaca, servido con papas al azafrán.

### SAUMON RÔTI, POMMES ÉCRASÉES À L'HUILE D'OLIVE, SAUCE AUX AGRUMES ET FINES HERBES

Salmón rostizado, papas machacadas con aceite de oliva, salsa de cítricos y finas hierbas.

## **CARNES Y AVES**

**SUPRÊME DE VOLAILLE,**

**SAUCE AUX MORILLES ET RIZ PILAF**

Pechuga de pollo con salsa de morillas y arroz "Pilaf".

**MAGRET DE CANARD À L'ORANGE**

**ET SON GRATIN DAUPHINOIS**

Pechuga de pato a la naranja, acompañada con gratin de papa.

**CARRÉ DE PORC À LA MOUTARDE,**

**SAUGE ET CHAMPIGNONS**

Costillar de cerdo a la mostaza, salvia y champiñones.

**FILET DE BŒUF AU POIVRE**

**ET SON GRATIN DAUPHINOIS**

Filete de res a la pimienta servido con gratin de papa.

**ENTRECÔTE, SAUCE AU ROQUEFORT,  
ACCOMPAGNÉ DE FRITES CROUSTILLANTES**

Rib-eye con salsa de queso Roquefort, acompañado de papas a la francesa crujientes.

**BŒUF BOURGUIGNON**

Tradicional estofado de res al vino tinto.

**CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À LA FLEUR DE THYM, ET  
SON TIAN DE LÉGUMES À LA PROVENÇALE**

Rack de cordero rostizado con tomillo, acompañado de un tian de verduras a la Provenzal.

**CHARIOT DE FROMAGES**

Carrito con variedad de quesos

## **POSTRES**

**SURPRISE DE NOTRE CHEF PÂTISSIER**

Sorpresa de nuestro Chef pastelero.

**CRÊPES SUZETTE**

Crepas Suzette preparadas en su mesa.

**CŒUR COULANT AU CHOCOLAT, ACCOMPAGNÉ  
DE SA SAUCE AU CAMEL AU BEURRE SALÉ ET  
SA GLACE VANILLA**

Fondant de chocolate y salsa de caramelo salado con helado de vainilla.

**VACHERIN AUX FRAMBOISES ET VANILLE**

Merengue con sorbete de frambuesa y helado vainilla.

**TARTE TATIN AUX POMMES**

**SUR SON SABLÉ BRETON**

Tarta Tatin de manzana caramelizada.

**SOUFFLÉ GRAND MARNIER**

Soufflé Grand Marnier (20 min de preparación).

**ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS**

Variedad de helados y sorbetes.

**CHARIOT DE DESSERTS MAISON**

Carrito de postres de la casa.