

## ENTRADAS

<b>PATÉ DE CAMPIÑA DE PASCAL CON PEPINILLOS</b>	<b>\$160</b>
<b>PATÉ EN CROUTE DE PATO CON FOIE GRAS Y PISTACHES</b>	<b>\$210</b>
<b>SURTIDO DE PATÉS Y JAMÓN DE PATO</b>	<b>\$245</b>
<b>CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS</b>	<b>\$245</b>
<b>CARPACCIO DE CALLO DE HACHA AL CEBOLLIN</b>	<b>\$255</b>
<b>TÁRTARA DE ATÚN FRESCO Y CONCHA DE QUESO</b>	<b>\$220</b>
<b>ESCARGOTS BOURGUIGNONNE (6PIEZAS)</b>	<b>\$180</b>
<b>CAZUELA DE SETAS AL TUÉTANO O PROVENZAL</b>	<b>\$140</b>
<b>QUESO DE CABRA EMPANIZADO CON AVELLANAS</b>	<b>\$160</b>

## ENSALADAS

<b>ENSALADA ANDREA</b>	<b>\$145</b>
<b>DE LECHUGAS ORGÁNICAS, CAMARONES Y VINAGRETA DE CÍTRICOS</b>	
<b>ENSALADA DE ENDIVIAS CRUJIENTES</b>	<b>\$170</b>
<b>AL ROQUEFORT CON PASAS Y NUECES</b>	
<b>ESPÁRRAGOS VERDES</b>	<b>\$160</b>
<b>CON VINAGRETA O CREMA DE CEBOLLIN</b>	
<b>ENSALADA LAURA</b>	<b>\$130</b>
<b>DE LECHUGAS ORGÁNICAS, JITOMATE, AGUACATE,</b>	
<b>QUESO PANELA, TOCINO Y VINAGRETA DE MOSTAZA Y VINO</b>	
<b>ENSALADA PRIMAVERA</b>	<b>\$150</b>
<b>DE LECHUGAS ORGÁNICAS, JITOMATE, QUESO DE CABRA, AVELLANAS</b>	
<b>Y VINAGRETA DE MIEL CON BALSÁMICO</b>	
<b>ENSALADA SARLAT</b>	<b>\$180</b>
<b>DE LECHUGAS ORGÁNICAS, QUESO BRIE, JABUGO,</b>	
<b>ACEITE DE NUEZ Y VINAGRETA DE FRAMBUESA</b>	

## SOPAS

<b>SOPA DE CEBOLLA GRATINADA</b>	<b>\$130</b>
<b>CREMA DE BRIE CON UVAS</b>	<b>\$170</b>
<b>CREMA FRIA DE AGUACATE</b>	<b>\$100</b>
<b>LA VIE EN ROSE GAZPACHO DE PEPINO Y BETABEL</b>	<b>\$110</b>

## PLATO FUERTE

<b>CONFIT DE PIERNA DE PATO CRUJIENTE</b>	<b>\$ 350</b>
<b>PAPAS SALTEADAS Y SETAS</b>	
<b>COQ AU VIN</b>	<b>\$ 290</b>
<b>POLLO MARINADO AL VINO TINTO, CHAMPIÑONES, TOCINO</b>	
<b>FILETE DE RES AL TUÉTANO Y VINO TINTO</b>	<b>\$ 480</b>
<b>OSSO-BUCO DE TERNERA A LA MILANESA</b>	<b>\$ 340</b>
<b>JITOMATE, ALCAPARRAS Y FETTUCINI</b>	
<b>COSTILLAS DE CORDERO DE PUEBLA (3PIEZAS)</b>	<b>\$ 400</b>
<b>A LAS FINAS HIERBAS O JALEA DE MENTA</b>	
<b>CHATEAU BRIAND (2 PERSONAS) 500 GR</b>	<b>\$ 850</b>
<b>SALSA BEARNESA ESTRAGON, HUEVO Y MANTEQUILLA</b>	
<b>FETTUCINI CON SALMÓN AHUMADO, VODKA Y CREMA</b>	<b>\$ 280</b>
<b>FILETE DE MERO ALMENDRADO MEUNIÈRE</b>	<b>\$ 360</b>
<b>LOMO DE ATÚN, RISSOTO Y TINTA DE CALAMAR</b>	<b>\$ 340</b>
<b>ESCALOPA DE SALMÓN EN JOCOQUE A LA MENTA</b>	<b>\$ 360</b>

## POSTRES:

<b>VACHERIN</b>	<b>\$ 140</b>
<b>SOUFFLE HELADO DE RON CON PIÑA CONFITADA</b>	<b>\$ 140</b>
<b>PASTEL DE CHOCOLATE "PRESIDENTE"</b>	<b>\$ 120</b>
<b>PROFITEROL RELLENO</b>	<b>\$ 120</b>
<b>CREME BRULE CON FRUTAS ROJAS</b>	<b>\$ 120</b>
<b>TARTA TATIN (MANZANAS CARAMELIZADAS)</b>	<b>\$ 130</b>
<b>FONDANT DE CHOCOLATE CALIENTE (12 MIN)</b>	<b>\$ 130</b>