

ENTRADAS

PATE DE CAMPIÑA DE PASCAL CON PEPINILLOS	\$120
PATE EN CROUTE DE PATO CON FOIE GRAS Y PISTACHES	\$145
SURTIDO DE PATÉS Y JAMÓN DE PATO	\$245
CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS	\$220
CARPACCIO DE CALLO DE HACHA AL CEBOLLIN	\$230
TÁRTARA DE ATÚN FRESCO Y CONCHA DE QUESO	\$180
ESCARGOTS BOURGUIGNONNE (6 PIEZAS)	\$160
CAZUELA DE SETAS AL TUÉTANO O PROVENZAL	\$125
QUESO DE CABRA EMPANIZADO CON AVELLANAS	\$150

ENSALADAS

ENSALADA ANDREA DE LECHUGAS ORGÁNICAS, CAMARONES, VINAGRETA DE CÍTRICOS	\$145
ENSALADA DE ENDIVIAS CRUJIENTES AL ROQUEFORT CON PASAS Y NUECES	\$140
ESPÁRRAGOS VERDES CON VINAGRETA O CREMA DE CEBOLLIN	\$130
ENSALADA LAURA DE LECHUGAS ORGÁNICAS, JITOMATE, AGUACATE, QUESO PANELA, TOCINO—VINAGRETA DE MOSTAZA Y VINO	\$120
ENSALADA PRIMAVERA DE LECHUGA ORGÁNICAS, JITOMATE, QUESO DE CABRA, AVELLANAS Y VINAGRETA DE MIEL CON BALSÁMICO	\$140
ENSALADA SARLAT DE LECHUGAS ORGÁNICAS, QUESO BRIE, JABUGO VINAGRETA DE FRAMBUESA Y ACEITE DE NUEZ	\$170

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA	\$130
CREMA DE QUESO BRIE CON UVAS	\$140
CREMA FRIA DE AGUACATE	\$95
"LA VIE EN ROSE" GAZPACHO DE PEPINO Y BETABEL	\$90

PLATO FUERTE

CONFIT DE PIERNA DE PATO CRUJIENTE	\$270
PAPAS SALTEADAS Y SETAS	
COQ AU VIN	\$240
POLLO MARINADO AL VINO TINTO, CHAMPIÑONES, TOCINO	
FILETE DE RES AL TUÉTANO Y VINO TINTO	\$320
OSSO-BUCO DE TERNERA A LA MILANESA	\$300
JITOMATE, ALCAPARRAS Y FETTUCCINI	
COSTILLAS DE CORDERO DE PUEBLA (3PIEZAS)	\$340
A LAS FINAS HIERBAS O JALEA DE MENTA	
CHATEAU BRIAND (2 PERSONAS) 500 GR	\$680
SALSA BEARNESA ESTRAGON, HUEVO Y MANTEQUILLA	
FETTUCCINI CON SALMÓN AHUMADO, VODKA Y CREMA	\$240
FILETE DE MERO ALMENDRADO MEUNIERE	\$300
LOMO DE ATÚN, RISOTTO Y TINTA DE CALAMAR	\$300
ESCALOPA DE SALMÓN EN JOCOQUE A LA MENTA	\$280