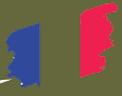


La Provence 
Restaurant

HISTORIA DEL CHEF PASCAL

Historia del chef Pascal es la de un virtuoso que ha consagrado su vida al arte culinario. Su travesía comenzó a los 15 años, como aprendiz en el **Restaurante Richelieu** - portador de una **Estrella Michelin** - donde su talento despuntó de inmediato. Su formación continuó en el Conalep de La Rochelle, donde no solo se graduó con honores, sino que obtuvo dos títulos: **Cocinero y Pastelero Heladero**, siendo reconocido como el mejor de la región oeste.

Apenas tres años después, su habilidad y disciplina lo llevaron a servir en uno de los escenarios más distinguidos del mundo: **El Palacio del Eliseo en París** bajo la Residencia de Valery Giscard d'Estaing 1968. Allí participó en la preparación de banquetes presidenciales para líderes como la Reina Isabel II, Jimmy Carter. Una experiencia que marcaría para siempre su visión de la cocina como acto diplomático artístico y profundamente humano.

Su carrera siguió un ascenso brillante. Trabajó junto a leyendas de la gastronomía como los hermanos Troisgros en Roanne y Paul Bocuse en Lyon. En París, formó parte del equipo del icónico Restaurante Dodin Bouffant, frecuentado por celebridades como Woody Allen, Mia Farrow, Georges Moustaki y Francois Mitterand.

En 1985 **Pascal** llegó a México acompañado de su familia, iniciando una nueva etapa en su vida. Primero en el **Hotel Plaza de Tequesquiapan** y después en el afamado **Hotel Casa de Sierra Nevada**, en San Miguel de Allende, donde bajó su dirección, el restaurante recibió la prestigiosa distinción de **Relais & Châteaux**.

Su inquietud creativa lo llevó a fundar, en 1990, el célebre **Restaurante Chez Pascal** en la Zona Rosa de la Ciudad de México. Un espacio que se volvió punto de encuentro para personalidades del ámbito artístico, cultural y político. Su vocación docente también floreció en este periodo: Fue profesor de cocina Francesa en la Universidad Iberoamericana y en el E.M.T., además de asesor gastronómico de **Grupo Tribasa y Chef Especial en la Residencia Oficial de los Pinos**.

Radicado en Cuernavaca desde hace más de 20 años, **Pascal** ha dejado una huella imborrable en la escena gastronómica local. Primero con su encantador Bistrot Parisino sobre la Avenida Morelos, y más tarde con uno de sus proyectos más entrañables: **La Provence Hotel - Restaurante**, creando junto al **Ing. Alejandro Serralde y la Lic. Lucia Rivera**. Ubicado en una casa estilo Barragán, este lugar combina arquitectura, alta cocina y hospitalidad con una sensibilidad única.

Desde su inauguración en el 2003, **La Provence** se ha consolidado como un refugio para quienes buscan algo más que una buena comida: Una experiencia sensorial íntima y sofisticada. Celebridades, cineastas políticos y familias han encontrado aquí el lugar perfecto para compartir momentos memorables. En Diciembre de 2018, el Hotel-Restaurante se celebró 15 años de excelencia gastronómica y calidez interrumpida.

Pascal ha sabido fusionar la cocina tradicional francesa con el alma hospitalaria de México. Su cocina es un reflejo de su vida: Apasionada meticulosa y profundamente generosa. Una obra que se saborea, se recuerda y se celebra.

Pascal Brunereau | Chef de cuisine 

Todos nuestros gramajes en proteínas son en crudo.

ENTRADAS

Pâté de Campiña de Pascal (100 grs. de pâté, corazones de lechuga, pepinillos y elotitos tiernos.)	\$ 190
Pâté en Croûte Pato (200 grs. de pâté de pato con pistaches, horneado en hojaldre.)	\$ 340
Surtido de Pâté y Jamón de Pato (70 grs. de pâté de campiña, 70 grs. de rillete, 15 grs. de chorizo dulce y 15 grs. de jamón serrano.)	\$ 380
Terrina de Foie-Gras de Pato y dos Pimientas (80 grs. de hígado de pato, uvas, frambuesas y pan melba.)	\$ 575
Carpaccio de Salmón (110 grs. de láminas finas de salmón ahumado, con alcaparras.)	\$ 335
Carpaccio de Callo de hacha al cebollín (130 grs. de callo de hacha, en láminas con acentos de cebollín.)	\$ 310
Tártara de Trucha ahumada, salmón y hierbas (120 grs. de trucha ahumada a las hierbas, toques cítricos coronado con salmón.)	\$ 335
Escargots Bourguignonne (Receta de mi abuela 6 pzas.)	\$ 240
Cazuela de Setas (200 grs. de setas al tuétano o a la provenzal.)	\$ 175
Queso de Cabra (60 grs. en cama de pomodoro con hojuelas de avellana rostizadas.)	\$ 165

DE LA HUERTA

Endivias al Roquefort	\$ 190
(220 grs. de endivias, con manzanas, pasas y nueces.)	
Ensalada Laura	\$ 165
Lechugas orgánicas, jitomate, aguacate, queso panela, tocino, vinagreta de mostaza y vino.	
Ensalada Primavera	\$ 165
Lechugas orgánicas, queso de cabra, avellanas, vinagreta de miel con balsámico.	
Ensalada Sarlat	\$ 195
Lechugas orgánicas, queso brie, jamón de pato, peras y aceite de nuez.	
Espárragos Verdes	\$ 175
135 grs. de espárragos, vinagreta o crema de cebollín.)	

SOPA & CREMAS

Sopa de Cebolla Lyonnaise	\$ 145
Con oporto Sandeman (1 oz)	\$ 195
Crema de Jitomate con queso de cabra	\$ 165
(Asado con queso de cabra.)	
Crema de Queso Brie con uvas	\$ 185
Crema de Aguacate	\$ 125

PLATOS FUERTES

Confit de Pierna de Pato Crujiente (400 grs. con papas salteadas y setas.)	\$ 480
Pato Parmentier Gratinado (140 grs. puré de papa y gruyere.)	\$ 465
Coq au Vin (320 grs. Pollo marinado al vino tinto, champiñones y tocino.)	\$ 370
Filete de Res (250 grs. Al tuétano y vino tinto.)	\$ 510
Oso - Buco de Ternera al Pomodoro (400 grs. Alcaparras y fettuccine.)	\$ 430
Estofado de Res Bourguignonne (340 grs. Al vino tinto con champiñones y tocino.)	\$ 400
Costillas de Cordero de Puebla Rancho Laguna 3 pzas. (320 grs. A las finas hierbas o jalea de menta.)	\$ 475
Chateaubriand (2 personas) (500 grs. Con salsa bearnesa, estragón, huevo y mantequilla.)	\$ 920
Fettuccine de la Casa (110 grs. Salmón ahumado, vodka y crema.)	\$ 345
Lasagna vegetariana (280 grs. Al pomodoro y parmesano.)	\$ 345
Filete de Mero Meunière (180 grs. Almendras, mantequilla, y risotto.)	\$ 450
Atún Saku (260 grs. En costra de aceituna y risotto.)	\$ 420

POSTRES

Crème Brûlée	\$ 150
Fina capa de crujiente de caramelo y frutos rojos.	
Fondant au chocolat	\$ 155
Chocolate de Tanzania, se prepara al momento, (12 min. de preparación)	
Pastel de chocolate "Président"	\$ 155
Al licor de café.	
Profiterol Relleno	\$ 160
Relleno con helado de pistache y salsa de chocolate caliente.	
Tarta Tatin	\$ 160
Manzanas caramelizadas con helado de vainilla.	
Mousse au chocolat	\$ 160
Crema suave y espumosa, chocolate de Tanzania.	
Soufflé - Helado al Mezcal	\$ 165
Piña confitada.	
Nieves artesanales	\$ 150
Mango con jengibre, frutos rojos, vainilla o pistache.	



www.laprovence.com.mx
Plutarco Elias Calle N° 22 col. Club de Golf
Cuernavaca, Morelos C.P 62030
Tel. 777 318 2996 / Whatsapp. 777 267 9732