

Desayunos

Omelette

Relleno de jamón de pierna y queso emmental acompañado de papas cambray salteadas en mantequilla a las finas hierbas y ajo.

Huevos revueltos

Con salmón, o jamón de pavo o tocino servidos con soeur cream y cebollines acompañados de pan de campo.

Croissant croque monsieur

Sandwich preparado en pan croissant con jamón de pierna y queso gruyere, acompañado de concasse de tomate.

Quiche lorraine

Clásica tarta francesa de tocino y queso emmental acompañado de ensalada de arugula y tomates cherry.

Bowl de fruta

Fruta de temporada con yougurt natural, miel y granola.

Bowl de Acarí

Frutas de temporada y granola

Disponibles otro tipo de huevos básicos, (revuelto natural, frito volteado o estrellado) acompañados de papas cambray a las finas hierbas con ajo.

Postre (Dessert)

Tarta de chocolate amargo y salted caramel

Creme brulee clásica

Tarta tatin con helado de vainilla

Peras al vino tinto con helado de vainilla

Entradas - Entrees

Tarta de filete

Filete de res acompañado de yema curada y pan rustico.

Pate de foie

Higos caramelizados, chutney de cebolla y praline de avellana.

Queso brie

Empanizado servido con compota de frutos rojos.

Mejilones

Al vino blanco acompañadas de papas a la francesa.

Camarones frescos

Con salsa tártara y coctel sauce (a base de raíz fuerte).

Panes dulces

Pain au chocolat

Conchas

Pan brioche

Palmier

Roles de canela y pasas

Madalenas (naturales o chocolate)

Panes salados

Baguette

Fougasse

Croissant

Pan brioche

Pain de campagne

Pan de cereales



Sopas - Soupes

Clásica

Sopa de cebolla servida con croutones de ajo gratinada con queso gruyere.

Consomé de res

Clarificado de res con mirepoix de vegetales

Ensaladas - Salades

Ensalada nicoise

Variedad de vegetales frescos, atún en conserva, alcaparras, huevo duro, aceitunas) con vinagreta a base de aceite de nuez y vinagre de vino tinto.

Ensalada Iceberg

Lechuga iceberg con aderezo de queso roquefort y bites de tocino frito.

Ensalada de alcachofas

Con aderezo de cítricos y queso gorgonzola.

Platos Fuertes- Plats

Filete

Filete de pescado a la meuniere con pure de coliflor.

Camarones jumbo

Con salsa remoulade con mil hojas de papa crujiente.

Boeuf bourguignon

servido sobre una cama de aligot atrufado

Magret

Pato a la naranja acompañado de colecitas de brúcelas rostizadas y arroz pilaf.

Rack de cordero

Con finas hierbas con gelee de menta acompañado de ratatouille.

Entrecot

A la pimienta con papas a la francesa.

