

# Para Compartir

Tarte Fine à la Provençale  
Tarta con Queso de Cabra, Tian de Verduras y Pesto de Avellana

Os à Moëlle  
Tuetano a la Sal Gruesa

Assiette de Fromages  
**Plato de Quesos: Cabra, Gouda, Reblochon, Brie, Gorgonzola**

Ensalada de Marlin Ahumado NUEVO

Marlin Ahumado sobre Cama de Espinacas Baby, Pepino Francés, Jitomate Confitada y Vinagreta al Cebollin

Jamón Serrano Redondo Iglesias  
**Cortado a Mano**

Assiette de Charcuterie  
**Plato de Jamón Serrano, Salchichón con Pistache, Chorizo Pamplona, Mortadelle, Fuet, Paté de Campiña**

Assiette De Dégustation du Canard  
**Foie Gras de Pato, Foie Gras de Ganso, Pressé de Pato  
Roulé d´Aiguillette relleno de Mousse de Hígado de Pato**

Foie Gras y Terrines

Trilogie de Terrines  
**Con su Confit de Chabacano y Pepinillos**

- **Chevreuril aux Noisettes**  
Venado con Avellanas
- **Campagne au Poivre Vert**  
Campiña a la Pimienta Verde
- **Canard aux Pruneaux à l´Armagnac**  
Pato con Ciruela pasa al Armagnac

Terrines de Foie Gras Mi Cuit Maison  
**Jalea de Frambuesa y Chutney de Pera**

Duo de Terrines de Foie Gras Natural y con Higos  
**Jalea de Frambuesa y Chutney de Pera**

Ravioles de Foie Gras  
**Salsa de Foie Gras, Salsa de Oporto y Morillas**

Carpaccios Soupe Escargots

## Soupe

Soupe à l´Oignon Gratinée (Sopa de Cebolla Gratinada)

Escargots à la Bourguignonne (Caracoles a la Mantequilla de Ajo y Perejil )

**Soupe du Pecheur Nuevo**

Sopa de Mariscos perfumada al Azafrán, Croutones, Rauille y queso Gruyere

Carpaccios

**De Boeuf**

De Res

**De Canard**

Magret de Pato Marinado

**De Thon**

Corte Grueso de Atún en Costra de dos Ajonjolí

Ensaladas

Oeufs Durs Mayonnaise et Tomates

**Huevos Duros con Mayonesa, Jitomates a la Vinagreta**

Salade Lyonnaise

**Mesclún de Lechugas, Salchichón Lyonnais, Tocino, Crutones,  
Huevo Pochado, Vinagreta Francesa**

Mille Feuilles de Thon, Mangue et Avocat

**Mil Hojas de Atún Fresco, Mango y Aguacate**

**Salade de Chèvre Chaud Nuevo**

Empanizado y Marinado al Aceite de oliva y Hierbas de Provence sobre sus

Croutones, Vinagreta a la Mostaza.

**Salade du Gourmande Nuevo**

Ejote Francés, Magret de Pato Marinado y Ahumado, Mollejas Confitadas y Foie Gras

Fresco Salteado, Vinagreta al Aceite de Avellana con Juliana de Echalot y avellanas

**Salade d'Endives et Roquefort Nuevo**

Ensalada de Endibias con Queso Roquefort ,Manzana Verde Nuez, Vinagreta al aceite de Nuez

Los Tradicionales

Quenelle Sauce Nantua

**"Quenelle" de Pescado, Salsa Nantua**

Boeuf Bourguignon, Fetuccini

**Res a la "Bourguignon" Fetuccini**

Blanquette de Veau à l' Ancienne, Riz Pilaf  
**"Blanquette " de Ternera a la Antigua, Salsa Blanca, Riz Pilaf**

Sauté d' Agneau à l' Ancienne, Pommes Dauphines  
**Estofado de Cordero a la Antigua, Papas "Dauphine"**

Choucroute Tradition  
**"Palette" de Cerdo, Salchichas, Tocino Ahumado sobre Cama de Col  
Preparado al Vino Blanco y Papas al Vapor**

Couscous Royal  
**Semilla de Trigo al Vapor, Brocheta de Res, Merguez  
Espalda de Cordero, Verduras en su Caldo  
Receta del Chef Toufik Ben Ghaded**

Cassoulet Maison "Façon Toulousaine"  
**Alubias en su Jugo, Pato Confitado, Salchicha de Toulouse, Cordero**

Mar

Moules Frites: Marinières ou à la Crème  
**Mejillones de Cultivo al Vino Blanco o a la Crema con Papas a la Francesa**

Huitres  
**Ostiones de Cultivo de Baja California  
6 Piezas ó 12 Piezas  
• Ostión Kumamoto  
Ostiones de Cultivo de Baja California  
6 Piezas ó 12 Piezas**

Pâtes

Fetuccini o Penne

**Tomate et Basilic Nuevo**

**Salsa de Jitomate, Aceitunas, Queso Feta y Oregano**

**Moules et au Piston Nuevo**

Mejillones al Pesto, Concasse de Jitomate, Aceitunas, Queso Feta y Oregano

Ravioles de Foie Gras  
**Ravioles de Foie Gras**

Carnes

Pavé de Boeuf, Sauce au Choix  
**Filete de Res, Salsa al Gusto, Servido con Papas a la Francesa**

**Béarnaise  
Bearnesa**

**Poivre Noir  
Pimienta Negra**

**Morilles  
Morillas**

**Poivre Vert  
Pimienta Verde**

Steak Tartare  
**Tártara de Res Preparado al Momento con Ensalada Verde  
o Papas a la Francesa**

Bavette à l'Echalote  
**Arrachera al Chalote Frito, Papas a la Francesa**

Entrecôte Grillée, Beurre Herbes du "Maquis"  
**Rib Eye con Mantequilla a las Hierbas del "Maquis" 300 grs  
Papas a la Francesa**

Côte de Boeuf (2 pers. 1 Kg)  
Frottée au Poivre Noir et Gros Sel  
**Costilla de Res en Costra de Pimienta Negra  
y Sal Gruesa del Pacifico, Papas a la Francesa**

Ternera

Rognons De Veau Flambés au Cognac  
**Riñones de Ternera Importados Flameados al Cognac con Espinacas,  
"Gratin Dauphinois"**

Filet Mignon de Veau Sauce Champignons  
**Filet Mignon de Ternera, Envuelto con Tocino, Canelones de Berenjena  
Rellenos de Verduras y Salsa de Hongos del Bosque**

Ossobucco de Veau Braisé, Sauce Marchand de Vin  
**Ossobucco de Ternera Braceado, Salsa de Vino Tinto**

Cordero

**Rack d'Agneau en Frotte Au Thyn et a la Fleurs de Sel Nuevo**

Rack de Cordero Frotado con Flor de Sal, Perfumada al Tomillo, Ratatouille Nicoise

Aves

Coquelet Roti Nuevo

**Pollito de Leche Relleno de Espinacas al Vapor, Brocheta de Verduras**

**Carpaccio de Jitomate a la Vinagreta de Perejil y Limón**

Canard Confit et Pommes Dauphine  
**Pierna y Muslo de Pato Confitado, Mesclún y Papas Dauphine**

**Magret de Canard Sauce Porto Nuevo**

**Magret de Pato en Salsa Oporto, Espinacas al Vapor con Pera Pochada y  
Mousse de Roquefort**

Pescados

**Extraviado Sauce Morillas Nuevo**

Filete de Extraviado Rostizado, Salsa Morillas; sapaguetti de Verduras y Setas en Aumonière

Filet de Dorado Beurre Pamplemousse  
**Filete de Dorado, Mantequilla de Toronja**

Huachinango en Croûte  
de Tapenade  
**Huachinango en Costra Suave de Aceitunas**

Thon en Croûte de Pensil Nuevo

Atún en Costra de Perejil. Salsa de Mostaza Antigua, Fetuccini a la Provençal

Extra:

- **Papas a la francesa, Verduras al Vapor, Ensalada Verde o Mixta**
- **Salsas**

Postres

**Isla Flotante**

**Mousse de Chocolate**

**Crème Brûlée**

**Tarta Fina de Manzana**

**Fondant**

**Profiteroles**

**Tarta Tatin**

**Vacherin**

**Les Soufflés**

**Helados y Nieves**

**La palette del Pintor**

**Chocolat Liegeois**

**Cafe Liegeois**