

A la carta

Precios con descuento del 30% ya incluido

Entrantes

- Ancas de Rana a la Provence 14,70€
- Caracoles a la Bourguignon 16,80€
- Quenelles a la Lyonnaises 14,00€
- Rillettes de Muslos de Oca con Magros de Cochón 14,00€
- Foie-Micuit de Pato compost al Licor de Higos 17,50€
- Vichyssoise Fría de Puerros 11,55€ (plato de entre tiempo y Verano)

Precios con descuento del 30% ya incluido

Principales

- Crêpe de Espinacas a la Mornay 10,85€
- Crêpe de Espárragos trigueros con Foie de Pato 12,60€
- Tartar de Magret de Pato cortado a cuchillo y realizado in situ con cata de Degustación. 21,00€
- Entrecôte Paris. 19,60€
- Solomillo a la Cremmé de Mostaza Dijon. 19,95€
- Tartar de Ternera cortado a cuchillo y realizado in situ con cata de Degustación. 21,00€

Precios con descuento del 30% ya incluido

Pescados y Mariscos

- Scampi dos Salsa Tártara y Rossé. 14,00€
- Tartar de Salmon y Crudites. 16,80€
- Bacalao al Papillote con Verduras. 17,15€

Precios con descuento del 30% ya incluido

Postres

- Crêpe Suzette al Cointreau. 5,95€
- Dame Blanche. (Helado de Nata y Chocolate Fundido) 6,30€
- Sorbetie Coronel. (Limón & Vodka) 7,00€
- Crème Brûlée 7,00€
- Tabla de 6 Quesos Franceses. 14,00€