

LES ENTRÉES
COLD APPETIZERS
ENTRADAS FRIAS

- ☞ Salade de fromage de chèvre et feuilles de roquettes, figues fraîches, pignons et vinaigrette au miel
Goat cheese and rucola salad, fresh figs, pine nuts and honey vinaigrette
Ensalada de queso de cabra con hojas de arúgula, higos frescos, piñones y vinagreta a la miel

- Salade de langouste, pain aux épices, vinaigrette écarlate, copeaux d'asperges
☞ ***Lobster salad with pain d'épice, red vinaigrette and asparagus shavings***
Ensalada de langosta con pan de especias, vinagreta escaarlata, virutas de espárragos

- Feuilles de salade et Camembert à l'orange, poires rôties, le tout moutardé
☞ ***Mixed leaves and orange marinated Camembert, roasted pears and mustard dressing***
Hojas de lechugas con queso Camembert, supremas de naranja, pera rostizada y aderezo de mostaza

- Foie gras de canard en terrine, cœur de romaine, sel de pétales de rose, sorbet aux fruits rouges
☞ ***Duck foie gras with romaine heart, rose petal salt and red fruits sorbet***
Foie gras de pato en terrina con corazón de romana, sal de pétalos de rosa y sorbete de frutos rojos

- Blinis de saumon fumé, crème de fromage frais à l'aneth, caviar de citron
☞ ***Smoked salmon with blinis, fresh cheese with dill, lemon***
Blinis de salmón ahumado con cremoso de queso fresco y eneldo, caviar de limón

LES ENTRÉES CHAUDES
HOT APPETIZERS
ENTRADAS CALIENTES

- ☞ Moules aux épinards à la crème, pommes de terre confites à l'huile de romarin
Mussels and spinach in creamy broth, potatoes slowly cooked in rosemary oil
Mejillones con espinaca a la crema sobre papas confitadas al aceite de romero

- Escargots traditionnels à la Bourguignonne dans son étui de pate filo
Traditional Bourgogne style snails in phyllo pastry case
Escargot en canasta de pasta filo a la bourguignone

- ☞ Les fines crêpes en aumônière farcies de champignons à la crème et aux fines herbes
Aumônière crepes filled with creamy mushrooms and fresh herbs
Finas crepas en "aumônière" rellenas de ragú de champiñones a la crema con finas hierbas

- ☞ La cassolette de coquilles Saint-Jacques aux échalotes, velouté légé anisé
Scallops casserole with shallots and anise scented velouté
Cazuelita de callo de hacha, escalonias y setas, salsa blanca perfumada al Pernod

LES SOUPES
SOUPS
SOPAS

- La classique soupe à l'oignon en croûte, fond de volaille
Classic onion soup in a mille-feuille crust
La clásica sopa de cebolla y caldo de ave en crujiente de mil hojas

- ☞ Soupe "cotriade" de poisson et crustacés cuits à feu doux, poireau et pomme de terre
Fish and seafood Britany chowder, potato and leeks
Sopa "cotriade" de pescados y mariscos, cocida a fuego lento con poro y papa

DE LA MER
FROM THE SEA
DEL MAR

- 🌿 Le filet de mahi mahi au grill, sauce vin blanc à l'estragon, purée de pomme de terre et zest de citron
Grilled mahi mahi filet, tarragon and white wine sauce, potato purée and lemon zest
Filete de mahi mahi a la parrilla, salsa de vino blanco al estragón, puré casero de papa y cáscara de limón

- 🌿 Les crevettes sautées à la Provençal, légumes comme en ratatouille et une touche de basilic
Provence's style sautéed shrimps, basil scented ratatouille
Camarones salteados, Provenzal de verduras en ratatouille, toque de albahaca

- 🌿 Filet de mérrou à la "plancha", sauce vierge, perles de pommes de terre au beurre
Grouper filet "a la plancha", buttered potato pearl
Filete de mero a la plancha, salsa virgen con perlas de papa a la mantequilla

Le loup de mer rôti en croûte d'herbes, noisettes toastées, légumes du moment grillés
Herb crusted roasted sea bass, toasted hazelnut and grilled seasonal vegetables
Filete de robalo asado en capa de hierbas, avellana tostada, verduras de temporada a la parrilla

- 🌿 Le thon rouge grillé, sauce moutarde de Dijon, purée de fenouil, vinaigrette d'agrumes
Grilled red tuna, Dijon mustard sauce, fennel puré and citric lukewarm vinaigrette
Atún rojo grillé, salsa de mostaza de Dijon, puré de hinojo, vinagreta de cítricos

- 🌿 Le saumon mariné à la vanille cuit « à la plancha », riz à la Camarguaise doré à la poêle, gastrique à l'orange
Seared vanilla marinated salmon, crunchy Camargue style rice, orange sweet and sour
Filete de salmón a la plancha marinado a la vainilla, arroz dorado estilo Camargue, gástrica de naranja

🌿 *These are gluten free dishes | Son platillos libres de gluten*

DE LA TERRE
FROM THE LAND
DE LA TIERRA

- ④ Mille-feuille de volaille et duxelle, sauté d'épinards en feuilles, sauce légère, croquants de jambon
Chicken and mushroom duxelle mille-feuille, sautéed spinach, light creamy sauce and crunchy ham
Milhojas de pollo con duxelle, salteado de espinaca en salsa bechamel, crujiente de jamón
- ④ Filet de bœuf grillé à la mignonette de poivre de Jamaïque, sauce Béarnaise et pommes Pont-Neuf
Jamaica pepper seasoned beef tenderloin, Pont-Neuf potato and Béarnaise sauce
Lomo de res a la parrilla con mignonette de pimienta de Jamaica, salsa Bearnesa, papas Pont-Neuf
- ④ Le filet mignon « à la plancha », Cabernet Sauvignon réduit, mousseline à l'huile de truffe
« A la plancha » beef tenderloin, Cabernet Sauvignon reduction and truffle oil potato mousseline
Filete miñón a la plancha con reducción de Cabernet Sauvignon, puré de papa al aceite de trufa
- ④ Le canard confit poitrine et cuisse, réduction de vin de Porto, compote acide et légumes en jardinière
Duck confit with Port wine reduction, sour apple compote and vegetable casserole
Pato confitado con reducción de vino de Oporto, compota de manzana ácida, verduritas crujientes
- ④ Le carré d'agneau en croûte d'ail et persil, sauce au thym et tian de courgettes
Roasted lamb rack with garlic and parsley, thyme jus and zucchini
Costillar de cordero en capa de ajo y perejil con salsa de tomillo y tian de calabacín
- ④ Le jarret de porc braisé à l'ancienne durant sept heures, sauce de son jus, petits légumes et pommes fondantes
Old fashion seven hours braised pork shank, cooking juice, vegetables and fondant potato
Jarrete de cerdo braseado a la antigua durante 7 horas, salsa de reducción del propio jugo de cocción, jardinera de hortalizas y papas doradas en mantequilla

VEGETARIAN MENU

MENU VEGETARIANO

ENTRÉES

APPETIZERS

ENTRADAS

- 🌱 Salade de fruits rouges, fraise, mures et framboises , feuilles de salade en vinaigrette de pêches
***Assorted berries (strawberry, blackberry and raspberry),
mixed greens with peach vinaigrette***
*Ensalada de frutos rojos (fresas, zarzamoras y frambuesas),
hojas de lechugas tiernas y vinagreta de durazno*

- 🌱 Salade de fromage de chèvre et feuilles de roquettes, figues fraîches, pignons et vinaigrette au miel
Goat cheese salad with rucula, figs, pine nuts and honey vinaigrette
Ensalada de queso de cabra con hojas de arúgula, higos frescos, piñones y vinagreta a la miel

- 🌱 Feuilles de salade, Camembert et suprême d'orange, poires rôties, assaisonné à la moutarde
***Field greens, roasted pears and Camembert cheese
with orange and mustard dressing***
Hojas de lechugas, queso Camembert, supremas de naranja, pera rostizada y aderezo de mostaza

🌱 *These are vegan dishes*
Son platillos veganos

🌱 *These are gluten free dishes*
Son platillos libres de gluten

🌱 *These are ovo lacto vegetarian dishes*
Son platillos ovo lacto vegetarianos

- ⓪ Fines crêpes en aumônière farcies de ragoût de champignons al crème de fine herbes
Crepes filled with mushroom and fine herbs sauté, and leek creamy sauce
Finas crepas en “aumônière” rellenas de ragú de champiñones a la crema con finas hierbas

- 🌿 Croquettes de légumes, purée de pois chiches et fruits secs et mayonnaise végane
Vegetable fritter, chickpea and nuts puré with vegan mayonnaise
Croquetas de hortalizas, puré de garbanzo y frutos secos con mayonesa vegana

- ⓪ 🌿 Ratatouille de légumes traditionnelle; poivrons, oignons, olives et herbes de Provence
Bell peppers, eggplant, tomato, onions, olives with fine herbs of Provence
Guiso de pimientos, berenjenas, cebollas y aceitunas con hierbas de Provenza

SOUPE
SOUP
SOPA

- ⓪ 🌿 Crème de pomme de terre et ail rôti, croûtons de farine intégral au pistou
Roasted garlic and potato cream, served with pesto whole wheat bread croutons
Crema de papa y ajo rostizado, crotones de harina integral y pesto

🌿 *These are vegan dishes*
Son platillos veganos

⓪ *These are gluten free dishes*
Son platillos libres de gluten

DU JARDIN
FROM THE ORCHARD
DEL JARDÍN

- 🌱 Pot au feu de poireaux, pommes de terre, céleri et oignons parfumés au gingembre
Leek, carrot, potato, celery and onions in a ginger scented vegetable broth
Puchero de poro, zanahorias, papas, apio y cebolla, aromatizado con jengibre fresco

- 🌱 Navarin de légumes, pignons toastés, sauce à la courge orange
Vegetable stew with pumpkin sauce and roasted pine nuts
Ragú de vegetales, piñones tostados y salsa de calabaza de Castilla

- 🥚 Poivron farci de tartar de légumes, riz pilaf et sauce tomate
Vegetable tartar stuffed bell pepper and pilaf rice
Pimientos morrones rellenos con tártara de vegetales, arroz pilaf y salsa de tomate

- 🌱 Gâteau de haricots et riz, maiz et sauce à la betterave rouge
Napoleon of red beans and rice with corn in a creamy beetroot sauce
Pastel de frijol rojo, arroz, maíz y salsa de betabel

🌱 ***These are vegan dishes***
Son platillos veganos

🌾 ***These are gluten free dishes***
Son platillos libres de gluten

🥚 ***These are ovo lacto vegetarian dishes***
Son platillos ovo lacto vegetarianos

DESSERTS

POSTRES

- 🍷 Notre plateau de fromage, noix et fruits secs
Assorted cheese, nuts and dried fruits
Surtido de quesos servido con nueces y frutos secos

- 🍷 La tarte au fromage, petit ragoût de fraise au poivre noir, sorbet fraise
Cheese pie, black peppered strawberry ragoût, strawberry sorbet
Pastel de queso ligero, salteado de fresas a la pimienta negra, sorbete de fresa

- 🌱 La Crème à la vanille brûlée à la cassonade, longue tuile à la cacahuète et coco râpé frais
Cassonade and vanilla crème brulée, peanut and coconut tuile wafer
Crema a la vainilla, quemada con azúcar de moscabado, teja larga de cacahuete y coco fresco rallado

- 🍷 Les crêpes farcies en écume de Cointreau, gélatine d'orange et julienne confite
Crepes filed with Cointreau foam, orange jelly and orange skin julienne confit
Crepa rellena de espuma de Cointreau, gelatina de naranja, juliana confitada

🍷 ***These are ovo lacto vegetarian dishes***
Son platillos ovo lacto vegetarianos

🌱 ***These are gluten free dishes***
Son platillos libres de gluten

- 🍃 Le coulant au chocolat tiède, ganache extra Bitter et fruits rouge, sorbet fruits rouges
Lukewarm chocolate cake, red fruit and bitter sweet chocolate ganache and red fruit sorbet
Coulant de chocolate tibio, relleno de ganache de chocolate y frutos rojos, sorbete de frutos rojos

- 🍃 La tarte Tatin de pommes acidulées, sauce caramel, glace à la cannelle, terre d'épices
Tatin sisters's caramelized apple tart, cinnamon ice cream
Tarta Tatín de manzana acidulada, servida tibia con salsa de caramelo y helado de canela, tierra de especias

- 🌿 Notre palette de glaces et sorbets
Homemade ice creams and sorbets
Nuestros helados y sorbetes caseros

🍃 ***These are vegan dishes***
Son platillos veganos

🌿 ***These are gluten free dishes***
Son platillos libres de gluten

VIN DE DESSERT
DESSERT WINE
VINOS DE POSTRE

BRACHETTO GATTI PIERO, ITALY

6.5% alcohol

Shows a light purple color, aromatic taste of ripe red fruits, cherry and strawberry jam.

Vino de color purpura, aromático con sabor a frutos rojos maduros, cereza y mermelada de fresa.

\$ 40.00 USD/bottle (375 ml)

MOSCATO D'ASTI MONCALVINA,
ITALY

5 % alcohol

Moncalvina is an elegant, slightly sweet and sparkling wine.

Moncalvina es un vino elegante, ligeramente dulce y espumoso.

\$ 50.00 USD/bottle (375 ml)

CHATEAU LES MINGETS SAUTERNES,
FRANCE

14 % alcohol

Wine built on mature fruit, honey, and vanilla flavors that contributes to his complexity.

Es un vino con sabor a fruta madura, miel y vainilla que contribuye a su complejidad.

\$ 15.00 USD/glass (2oz.)

FARNITO VIN SANTO DEL CHIANTI
CANTINA CARPINETO, ITALY

15% alcohol

This sweet wine, with dry fruits and apricot jam aromas presents flavor complexity.

Vino dulce con aroma a frutas secas, mermelada de chabacano con complejidad en sabor.

\$ 40.00 USD/glass (3 oz.)

ROASAN RECIOTO DELLA
VALPOLICELLA DOC, ITALY

14.5 % alcohol

Wine with good balance, full bodied, smooth and elegant fruit flavors.

Vino de buen equilibrio con cuerpo, suave y elegante sabor a fruta.

\$ 30.00 USD/glass (3oz.)

DOW'S PORT FINE RUBY, PORTUGAL

19% alcohol

Raspberry and cherry flavors, cocoa and mineral notes with a drier finish.

Vino sabor a frambuesa, cereza, cocoa y notas minerales con un final seco

\$ 10.00 USD/glass (3oz.)