CRUCERO ALMUERZO

ENTRANTE

Paté de pollo y castañas en costra y chutney de pera con especias dulces

Crema fina de calabaza con royal de boletus y crumble crujiente al perejil

Huevo escalfado con col kale, setas shitake salteadas y salsa borgoñona

Lentejas beluga y tofu con guarnición de remolacha y cebolla roja encurtida

PLATO PRINCIPAL

Pechuga de pollo de corral francés con muselina de chirivías,
salsa Albufera de mantequilla y trufa

Lomo de salmón lacado con lombarda, arroz negro y salsa de bogavante

Buey fundente con crema de cebolla, setas, patatas y reducción de salsa de carne

Trigo sarraceno tostado con verduras de temporada confitadas y caldo especiado

QUESO

Queso madurado por nuestro maestro quesero

Servicio Étoile : en sustitución del postre o con un suplemento (8€)

POSTRE

Nuestros postres son una creacion de la Maison Lenôtre,
se elegirán al comienzo de la comida

Profiterol de praliné de almendra con nata batida a la vainilla y salsa de caramelo

Coco untuoso con coulis frambuesa y granadina, bizcocho esponjoso de almendra

Tarrina de chocolate y vainilla con crujiente de praliné

Delicia helada de vainilla con merengue italiano y salsa de cítricos estilo Suzette

BEBIDAS INCLUIDAS EN LA OFERTA

Carta de bebida y vinos a su disposición

Servicio Étoile

Cóctel kir de casis y vino blanco,Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc* O Vino DOP Minervois*
Agua mineral y café

Servicio Privilège

Cóctel kir de casis y champán Blanc de Blancs – Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc* - Vino DOP Médoc*
Vino Château Lalande Villeneuve DOP Médoc*
Agua mineral y café

Servicio Premier

Copa de champán - Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc* - Vino DOP Médoc
Agua mineral, café y pastelitos

Nuestro chef Cédrick Navarette y sus equipos

Opción vegetariana

**Una botella (75 cl) para 4 personas. Consumir con moderación, el abuso del alcohol perjudica seriamente la salud. Barcos para no fumadores.*