



## ENTRÉES

ENTRADAS | STARTERS

### VELOUTÉ DE POTIRON - \$14

Crema de Calabaza Asada

**Roasted Pumpkin Cream**

### SOUPE À L'OIGNON - \$12

Sopa de Cebolla Tradicional, Gratinada con Queso

**Traditional French Onion Soup, Topped with Gratinated Cheese**

### CREVETTES MARINÉES - \$16

Camarones marinados con Jugo de Limón, Aceite de oliva

**Lemon and Olive Oil Marinated Shrimp**

### SALADE NIÇOISE - \$18

Atún Tataki, Hojas Tiernas de Ensalada, Aceitunas, Papas confitadas, Anchoas, y Huevos de Codorniz

**Tuna Tataki, Fresh Greens, Olives, Confit Potatoes, Anchovies and Quail Eggs**

### SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE - \$16

Ensalada de hojas, Queso de Cabra, Nueces caramelizadas y Vinagreta de Miel y Mostaza

**Goat Cheese Salad with Candied Walnuts and Honey Mustard Vinaigrette**

### TARTARE DE THON MAISON - \$18

Tartar de Atún Cortado a Cuchillo con Alcaparras, Cebolla, Perejil y Jugo de Lima

**Knife-Cut Tuna Tartare "de la maison" with Capers, Onions, Parsley and Lime**

### TARTARE DE BŒUF MAISON FRITES PARFUMÉES À LA TRUFFE NOIRE - \$18

Tartar de res con Huevo de Codorniz y Papas Fritas con Parmesano y Aceite de Trufa

**Knife-cut Beef Tartare "a la Maison" with Quail Egg and Truffled Fries**

### TERRINE DE FOIE DU PÉRIGORD - \$24

Terrina de Foie-Gras del Périgord, Confitura de Albaricoque y Semillas

**Foie-Gras from Périgord, France with Apricot Jam and Seeds**

Para huéspedes con planes de comida se incluye: Un entremés, un plato fuerte, postre y café.

**Guests with meal plans include: An appetizer, a main course, dessert and coffee.**

Los platos adicionales serán cargados a su cuenta de incidentales

**Any additional dishes will be charged to your incidentals account.**

## PLATS PRINCIPAUX

PLATOS FUERTES | MAIN COURSES

### CREPE AUX ÉPINARDS ET RICOTTA - \$19

Tradicional Crepe de Ricotta y Espinacas en Mantequilla de Salvia

**Spinach & Ricotta Savoury Crepe**

### PAPARDELLE ET CREVETTES A L'AIL ET PIMENT ROUGE - \$22

Pappardelle Aglio e Olio con Camarones y Pimienta Roja

**Aglio e Olio Pappardelle with Shrimp and Red Pepper**

### RISOTTO AVEC CONFIT DE CANARD ET POMMES - \$22

Tradicional Risotto de Pato con Manzana

**Duck & Apple Risotto**

### SAUMON AU GRILL - \$28

Salmón acompañado de Vegetales salteados, Pimienta de Espelette y Limón

**Grilled Salmon with sautéed Vegetables, Espelette Pepper and Lemon**

### MEROU AVEC LA COMPOTE D'OIGNON, BACON ET SAUCE MOUTARDE - \$30

Mero con Compota de Cebolla y Tocineta, Migas de Pan y Salsa de Mostaza

**Grouper with Onion and Bacon Compote, and Mustard Sauce**

### ONGLET DE BŒUF AVEC POMMES DE TERRE ROTIES ET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL - \$28

Churrasco con Papas al Horno y Mantequilla "Maître d'hôtel" de Ajo y Perejil

**Skirt Steak with roasted Potatoes and Garlic & Parsley "Maître d'" Compound Butter**

### CARRÈ D'AGNEAU, PURÉE ÉPICÉE DE POIS CHICHES, GASTRIQUE ET MICRO SALADE - \$30

Costillas de Cordero al Carbón, Puré especiado de Garbanzos, Gastrique y Micro Ensalada

**Charcoal Grilled Lamb Chops, Spiced Garbanzo Puree, Gastrique and Micro Salad**

### ENTRECÔTE DE BŒUF AU POIVRE ET LÉGUMES DE SAISON - \$32

Rib-Eye de Res con Salsa de Pimienta y Vegetales Asados

**Rib-Eye with Peppercorn Sauce and Grilled Vegetables**

### DEMI-POULET "CAJUN", SAUCE YAOURT ET POMMES DE TERRE - \$20

Medio Pollo Marinado con Salsa de Yogurt y Papas Baby

**Marinated Cajun Half-Chicken with Yogurt Sauce and Potatoes**

### FILET DE BŒUF, POMMES ALLUMETTES, CHANTERELLES, SAUCE AU FOIE ET ASPERGES - \$34

Medallon de Res, Papas Paja con Salsa de Foie, Chantarelle y Espárragos

**Filet Mignon with Matchstick fries and Foie-Gras Sauce with Chanterelle and Asparagus**

