

Menú “Champs Elysees” Lido

Entradas

Salmón Noruego “gravlax”, con tartar de vegetales crujientes con salsa de rábano

Ó

Carne de cangrejo, aguacate, rábanos troceados y vinagreta de tomate

Ó

Foie gras de pato con confitura de albaricoque

**

Plato Principal

Lomo de bacalao con calabacín, compota de limón y mejorana y patatas

Ó

Filete asado de pato “Vendeé”, con patatas fondant y salsa “Bigarade”

Ó

Ternera asada con gnocchi “verde” con combinación de lechugas

**

Postre

Creaciones de Maison Lenôtre

Postre de chocolate y limón

Ó

Macaroon “Filly” con frutas

Ó

Crujiente de caramelo y fruta de la pasión

**

Bebidas

Copa de Champán y media botella de vino

*Ejemplo de menú, sujeto a modificación