

# Menú "Plaisir"\*

Copa de Champán

\*\*

## Entradas a elegir:

Sopa de crema de champiñones, con raviolis Royans, salsa de hierbas y ricota trufado

Salmón ahumado, con ensalada de hinojo y aceite de oliva, taramasalata y un gofre

Langostinos especiados, con aguacate y pomelo y vinagreta de sésamo

Foie gras de pato con compota de manzana y ruibarbo y pan de nueces

\*\*

## Plato a elegir:

Lomo de salmón, con alcachofas y salsa "beurre blanc" con mostaza

Filete de bacalao a la plancha, con guisantes, confitura de cebolla, rábano rojo, champiñones

"chanterelle" y salsa de champán

Muslo de ave, con puré de patatas, espárragos verdes y salsa de champiñones

Pierda de cordero, patatas "Anna", zanahorias confitadas en miel, dátiles saboreados con limón de

Menton y salsa tradicional

\*\*

## Selección de queso o postre:

Selección de quesos madurados

Cuadrado de coco, con crema de chocolate marfil y mermelada de naranja

Profiteroles, con helado de vainilla y salsa de chocolate templada

Frutos rojos del Himalaya, con crema inglesa de pistacho

Crujiente Eiffel de chocolate Guanaka, con brownie y crema de Jivara

\*\*

## Bebidas:

Selección de vino, 1 botella para 3 personas

Château La Pierrière (vino tinto)

Bordeaux Kressmann Monopole (vino blanco)

Les Celliers de Ramatuelle (vino rosé)

Agua mineral y café

\*\*\*\*\*

## MENÚ INFANTIL (-12 Años)\*

### Entrada:

Salmón ahumado, con ensalada de hinojo y aceite de oliva, taramasalata y un gofre

\*\*

### Plato principal:

Muslo de ave, con puré de patatas

\*\*

### Postre:

Chocolate Torre Eiffel, con praliné de crema inglesa

\*\*

Refresco

\*Ejemplo de menú, sujeto a modificación