

Les Entrées/*Entradas*/Appetizers

Salade Printemps

Ensalada de cítricos con queso Roquefort y supremas de toronja y naranja.

Spring citrus salad serve with Roquefort cheese, grapefruit and orange wedges.

\$ 145.00

Saumon Gravlax

Salmón curado al Eneldo y Vodka, servido con Blinis de papa.

Gravlax style Salmon, served with potato Blinis and small mix salad.

\$ 165.00

Tartare de Thon au Gingembre et son baguette grillée

Tártara de Atún al jengibre, baguette a las brasas.

Yellow fin Tuna Tartar Style, served with grilled French Baguette.

\$ 215.00

Salade au Portobello rôti à la Thym

Ensalada de hongo Portobello rostizado al tomillo, crujiente de queso de cabra.

Thyme roasted Portobello mushroom served with goat cheese pear, mixed salad and Balsamic reduction.

\$ 155.00

Coquilles Saint-Jacques poêlées, vinaigrette de pêche.

Callos de Hacha sellados servidos con vinagreta de duraznos.

Seared Bay Scallops served with a warm peache vinaigrette.

\$ 225.00

Salade Brie.

Mezcla de lechugas, aderezo de nuez,

queso Brie en pan de centeno y arándano, manzanas caramelizadas.

Mixed salad with walnut dressing, warm Brie cheese, and caramelized gala apples.

\$ 165.00

Soupe du Jour, sélection du Chef

Sopa del día selección del Chef.

Soup of the day, Chef's Selection.

\$ 95.00

Salade de veau fumée, vinaigrette aux échalotes caramélisées.

Ensalada de ternera ahumada al zapote, vinagreta de echalots caramelizados.

Smoked veal loin with "Zapote" wood, caramelized shallots vinaigrette.

\$ 165.00

Foie gras torchon mi-cuit, compote de Prunes.

Rollo de "foie-gras" con esencia de naranja, compota de ciruela, pan Brioche.

Orange essence "Foie Gras" roulade, Prune compote, toast Brioche.

\$ 275.00

Soufflé aux trois fromages, petite salade de mesclun.

Soufflé a los tres quesos, ensalada de temporada, pan de arándanos y nueces.

Three cheese soufflé, small seasonal salad, nut-cranberry bread.

\$ 185.00



Les Plats / *Platos fuertes* / Main Course

Ravioles d’Escargot, sauce aux Pleurotes.
Ravioles de Escargot, salsa de Champiñones Salvajes.
Escargot Raviolis, Oyster mushroom sauce.
\$ 255.00

Poisson du Jour poêlé, sauce au Pistou et Tomate rôti.
*Filete de pescado “selección del chef” sellado,
Salsa al Pesto y Tomate rostizado.*
Seared catch of the day, *chef selection*, served with a Basil-tomato sauce.
\$ 275.00

Artichaut braisée, couscous de légumes, sauce aux Tomates Confites
Alcachofas rellenas con duxelles de champiñones y salsa de Tomate Confitado.
Braised Artichoke hearts, served with a bed of Couscous and Tomato Confit sauce.
\$ 225.00

Moules à la Marinière
Mejillones en salsa de vino blanco y perejil.
Mussles stew *Marinière Style*
\$ 235.00

Caille rôtie, sauce au Crème de Cassis.
Codorniz rostizada con frutas de temporada, salsa de Licor de Cassis.
Roasted Quail with seasonal fruit served with a Cassis liqueur sauce.
\$ 275.00

Filet mignon de Bœuf poêlé, Jus de Truffe Noir.
Filete de Res sellado en salsa de trufa y verduras rostizadas.
Seared Filet Mignon “*center cut*”, served with Black truffle Jus, and roasted vegetables
\$ 355.00

Crevettes rôties au Prosciutto, beurre blanc à la vanille.
Camarones rostizados envueltos en Prosciutto y salsa de mantequilla a la vainilla.
Roasted Caribbean Shrimp with Prosciutto served with Vanilla butter sauce
\$ 325.00

Magret de Canard poêlée, sauce aux figues rôties.
Suprema de pato sellado en salsa de Higos rostizados.
Seared Magret of Duck, served with a roasted figs sauce.
\$ 365.00

Côte d’agneau rôti, sauce à la menthe.
Costillas de cordero rostizadas, tomate a la Provençal, salsa de hierbabuena.
Roasted spring rack of Lamb, Gruyere-Polenta, and Provençal style roasted tomato, mint Jus.
\$ 485.00

Jarret de Veau braisé et son Cassoulet de Légumes
Estofado de ternera tipo “Osso Buco”, y Cassoulet de Verduras
Braised veal Shank “*Osso Buco*” Style. with braised seasonal vegetables.
\$ 325.00



Menu Signature, 2017

Salade des Crustacées grillées, vinaigrette aux agrumes.

Ensalada de mariscos a las brasas de Zapote, vinagreta de cítricos.

Grilled Caribbean Seafood Salad served with a Citrus Vinaigrette.

Nicolas, Sauvignon Blanc – Pays d'Oc, Francia.



Terrine de Canard aux pistaches et canneberges.

Terrina de Pato con pistaches y arándanos.

Duck Terrine served with Pistachios and Cranberries

Calvet, Rosé D'Anjou – D'Anjou, Francia



Ravioles d'Escargot, sauce aux Pleurotes.

Ravioles de Escargot, salsa de Champiñones Salvajes.

Escargot Raviolis, Oyster mushroom sauce.

Nicolas, Chardonnay – Pays d'Oc, Francia.



Filet de Bœuf Rossini.

Corazón de Filete Mignón estilo Rossini.

Rossini Style Filet Mignon

La Vieille Ferme, Carignan, Grenache Noir – Orange, France



Mille Feuilles des Pommes, glace à la Chartreuse.

Mil hojas de Manzana, Helado de licor de Chartreuse.

Gala Apples Thousand Layers, served with Chartreuse Liqueur ice cream.

Casa Madero, Cosecha Tardía, Valle de parras México.



\$1,250.00 p/p

Maridaje \$450.00 p/p



Les Desserts et Fromages / *Postres y quesos* / Desserts and Cheese

Croustillant aux poires, glace à la Chartreuse.

Crujiente de pera Bosc, helado de Chartreuse.

Poached Pear in Phyllo-crust
served with Chartreuse liqueur ice cream.

\$125.00

Tarte Tatin aux Pommes.

Tarta de manzana estilo Tatin.

Tatin style Gala Apple Tarte

\$135.00

Crème brûlée du Jour.

Crème brûlée "selección del chef"

Crème brûlée "chef selection"

\$120.00

Soufflé au chocolat noir.

Soufflé de chocolate amargo 90% cacao, helado de Chartreuse.

Dark chocolate soufflé served with Chartreuse liqueur ice cream.

\$155.00

Mille feuilles aux Framboises, glace aux mûres.

Mil hojas de frambuesas, helado de Moras salvajes.

Raspberry Napoleon, served with Wild berry Ice cream.

\$155.00

Assiette de fromages.

*Selección de quesos nacionales e importados,
Pan de centeno, arándanos y nueces.*

Assorted imported and local Cheese served with cranberry-nut bread.

\$155.00