

ENTRADAS

PATÉ DE CAMPIÑA DE PASCAL CON PEPINILLOS	\$ 90
SURTIDO DE PATÉS Y JAMÓN DE PATO	\$ 158
TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO	\$ 245
SALMÓN AHUMADO DE MI AMIGO PEKA	\$ 120
TÁRTARA DE ATÚN ROJO CON OSTRA	\$ 103
BRESAOLA DE RES CON ARUGULA Y PARMESANO	\$ 135

ENSALADAS

ENSALADA LAURA	\$ 80
DE LECHUGAS ORGÁNICAS, JITOMATE, AGUACATE, QUESO PANELA, TOCINO – VINAGRETA DE MOSTAZA Y VINO	
ENSALADA PRIMAVERA	\$ 88
DE LECHUGAS ORGÁNICAS, JITOMATE, QUESO DE CABRA, AVELLANAS Y VINAGRETA DE MIEL CON BALSÁMICO	
ENSALADA DE ENDIVIAS CRUJIENTES	\$ 88
AL ROQUEFORT CON PASAS Y NUECES	
ESPÁRRAGOS VERDES	\$ 88
CON VINAGRETA O CREMA DE CEBOLLIN	
ENSALADA SARLAT	\$ 101
DE LECHUGAS ORGÁNICAS, QUESO BRIE, JAMÓN DE PATO, VINAGRETA DE FRAMBUESA Y ACEITE DE NUEZ	
ENSALADA ANDREA	\$ 101
DE LECHUGAS ORGÁNICAS, CAMARONES, VINAGRETA DE CÍTRICOS	

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA	\$ 70
BISQUE DE LANGOSTINOS	\$ 75
CREMA DE BRIE Y UVAS	\$ 80

PLATO FUERTE

ESCARGOTS BOURGUIGNONNE (6 PIEZAS)	\$ 99
CAZUELA DE SETAS	\$ 75
AL TUÉTANO O A LA PROVENZAL	
MEJILLONES DE BAJA CALIFORNIA “ PROVENCE”	\$ 170
AL VINO BLANCO CON ALBACA, PEREJIL Y PERNOD	
GRATIN NEPTUNO	\$ 150
CAMARÓN, MEJILLONES Y CALLOS BAÑADOS EN SALSA DE LANGOSTA	
COQ AU VIN	\$ 165
POLLO MARINADO AL VINO TINTO, CHAMPIÑONES, TOCINO	
FILETE DE RES AL TUÉTANO Y VINO TINTO	\$ 192
OSSO -BUCO DE TERNERA A LA MILANESA	\$ 192
JITOMATE Y ALCAPARRAS	
COSTILLAS DE CORDERO DE PUEBLA (3 PIEZAS)	\$ 205
A LAS FINAS HIERBAS O JALEA DE MENTA	
CHATEAUBRIAND (2 PERSONAS) 500 GR	\$ 375
SALSA BEARNESA ESTRAGON, HUEVOS Y MANTEQUILLA	