


## DE LA MER FROM THE SEA

 MAHI MAHI SAUTÉ AUX CREVETTES À L'AIL  
Mahi mahi with sautéed shrimp in a garlic oil with "yautia" puree  
*Dorado con camarones salteados al ajillo con puré de yautia*

 FILET DE MEROU EN PAPILOTE  
Roasted grouper fillet en papillote  
*Filete de mero al papillote*

 FILET DE THON, SAUCE AUX HERBES  
Grilled tuna fillet, with herbs oil and grilled vegetables  
*Filete de atùn a la plancha con aceite de hierbas y vegetales a la parrilla*


FILET DE SAUMON À LA VANILLE  
Flat grilled salmon fillet layered with vanilla and orange creamy sauce,  
accompanied with Basmati rice  
*Filete de salmòn a la plancha con salsa cremosa de vainilla y naranja,  
acompañado de arroz Basmati*


## DE LA TERRE FROM THE LAND


 POITRINE DE POULET GRILLÉE AU CALVADOS  
Grilled chicken breast with baked apple  
*Pechuga de pollo a la parrilla con manzanas horneadas*


ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS"  
Grilled rib eye steak, topped with a "Café de Paris", crispy potato crust  
*Rib eye a la parrilla con mantequilla y "Café de Paris", con costra  
de papa crujiente*

CHATEAUBRIAND ET SON GRATIN DAUPHINOISE  
Chateaubriand with béarnaise sauce and dauphinoise potato  
*Chateaubriand con salsa bearnesas y papa dauphinoise*

 CONFIT DU CANARD  
Magret confit with herbs, accompanied with Parisien potatoes, caramelized  
onions and Beaujolais reduction  
*Magret confitado con hierbas acompañado de papa Parisien, cebollas  
caramelizadas y reducción de Beaujolais*

 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet  
Estos son platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 These are gluten-free dishes  
Son alimentos libres de gluten

 These are spicy dishes  
Son alimentos ligeramente picantes

**SPÉCIALITÉS DU JOUR**  
**SPECIALTIES OF THE DAY**

**ENTRÉE FROIDE**  
**COLD APPETIZERS**

**PÂTÉ DE CANARD AU POIVRE VERT**  
Ground duck pate with green peppercorns pate  
*Paté de pato finamente picado con pimienta  
verde al Kirsh*



**ENTRÉES CHAUDES**  
**WARM APPETIZERS**

**VOL AU VENT DE FRUITS DE MER**  
Millefeuille filled with shrimp, mussels  
and lobster with seafood cream  
*Copa de mil hojas con camarones, mejillones  
y langosta en salsa cremosa de mariscos*







**MAIN COURSES**



**FILET DE POISSON AUX FRUITS DE MER**  
Fish fillet filled with seafood  
*Filete de pescado relleno de mariscos*

**BLANQUETTE DE VEAU**  
Veal stew  
*Guisado de ternera*

## ENTRÉES COLD APPETIZERS

  SALADE NIÇOISE AU THON  
Garden greens with rucula, tuna,  
potatoes, anchovies and boiled egg  
*Lechugas con arugula, papas, huevo  
duro, atún, anchoas y aceitunas negras*

  SALADE VERTE AUX POIRES DU GRILLÉES  
Field greens with roasted pears,  
almond and goat cheese  
*Varietad de lechugas con peras  
rostizadas, almendras y queso de cabra*

  STEAK TARTARE DE BŒUF  
Steak tartar with olive oil, lemon  
juice, capers and anchovies  
*Tartar de res con aceite de oliva, jugo  
de limón, alcaparras y anchoas*

## LES HORS D'OEUVRE WARM APPETIZERS


QUICHE LORRAINE  
Golden baked, pastry shell stuffed with  
sautéed onion, bacon and Emmental cheese  
*Costra de hojaldre relleno con cebolla,  
tocino salteado y queso Emmental*


LA CRÊPE AUX CHAMPIGNONS  
Stuffed with mushrooms and cheese,  
gratinated with leek sauce  
*Rellenas de champiñones y queso,  
gratinadas con salsa de puerro*

FEUILLETÉ D'ESCARGOT, FAÇON LAURENT  
Escargot in a baked puff pastry cup  
with Roquefort cheese and walnut sauce  
*Caracoles en copa horneada de mil hojas  
con salsa de nueces y queso Roquefort*

## LES POTAGES SOUPS

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE  
White Zinfandel French onion with  
roasted Emmental crust  
*Sopa de cebolla al Zinfandel blanco  
con costra de queso Emmental*

 BOUILLABAISSÉ  
Fish and seafood soup with vegetables  
and saffron  
*Sopa de pescados y mariscos con vegetales  
y azafrán*

 SOUPE VICHYSOISE  
Leek and potato cream soup  
*Crema de puerro y papa*