

Pint

FINE FRENCH CUISINE

Très cher convive, ce menu a été créé de telle sorte que l'alliage des arômes et les textures des ingrédients soit parfait. Ainsi vous pourrez jouir d'une expérience culinaire inoubliable. Nous vous recommandons d'apprécier nos suggestions et ne pas faire de changements.

Bon appétit!!



Dear Guest: this menu has been designed so the mixture among aromas and textures of the ingredients be perfect, so you can enjoy an unforgettable culinary experience with each and every one of our dishes. We strongly recommend to following our suggestions and avoid changes.

Bon appétit!!!

Chef Michel Mustière, Chef Ejecutivo & Maître Cuisinier de France
Chef Michel Mustière, Executive Chef & Maître Cuisinier de France

Chef Mario Soto, Chef de cuisine Piaf
Chef Mario Soto, Chef de cuisine Piaf



ENTRÉES / STARTERS



Salade de feuilles tendresse, Napoléon de Brie en panini, champignons portobello rôtis, vinaigrette balsamique/noisette/fleur de thym, huile de ciboulette

Fine lettuce leaves, Brie cheese "Napoleon" "panini" style, roasted portobello mushroom, balsamic/hazelnut/tyme vinaigrette, chive oil

\$300 pesos



Huîtres gélifiées, zeste d'orange, fondue de poireaux, mousseline de citriques, granitée rafraîchissante

Gelatinized oysters, leek fondue, citrus muselin sauce, fresh orange granité

\$310 pesos



Duetto de poissons fumés ici, crémeux de fenouillet, belles tomates, légumes citronnés et huile noire de poireaux

Smoked artcrafted fish duo, creamy fennel, pretty tomatoes, lemon flavored vegetables, black leek ash oil

\$ 350 pesos



Ravioles d'escargots façon Amélie: purée d'ail et petits pois, aire de persil, fromage Comté, jus court au Cognac

Escargot raviolis "Amélie" style: mash garlic and Green peas, parsley foam, "Comté" cheese, short veal juice au cognac

\$315 pesos

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN



Salade de légumes citronnés, crémeux de fenouillet, belles tomates et huile noire de poireaux

Lemon flavored vegetables salad, creamy fennel, pretty tomatoes, black leek ash oil

\$ 210 pesos



Épinards sautés avec essence de l'huile de truffe, oignons caramélisés, brie à la crème d'ail et de brioche croustillante

Sauteed spinach with essence of truffle oil, caramelized onions, brie with garlic cream and crispy brioche

\$ 280 pesos



Canelloni farce de quinoa crémeux aux noix, légumes persillade, purées et champagne émulsion

Canelloni creamy quinoa stuffed with nuts, vegetables persillade puree and champagne emulsion

\$ 220 pesos

ENTRÉES / STARTERS



Salade de betterave en croûte de sel, mousse d'avocat, médaillon de langouste, parfum d'anis étoile, sorbet de pomme vertes à l'épice

Beets baked on sea salt salad, avocado mouse, lobster medallion au star anis essence, carrot vinaigrette, green apple and spice sorbet

\$ 315 pesos



Foie gras 8/80, pain brioche, glace caramel au sel de Guérande, nougat tendre

Foie gras 8/80, "brioche" bread, served with salty caramel ice cream "Guérande" recipe and soft Nougat

\$350 pesos

SOUPES / SOUPS



Gratinée à l'oignon

French onion soup "Gratinée"

\$ 220 pesos



Bouillabaisse façon Piaf

Fine "Bouillabaise", saffron "Rouille" croquant

\$ 250 pesos

POISSONS ET FRUITS DE MER

FISH AND SEAFOOD



Saumon "Gravlax", peau d'olives noires confites, enroulée de petite courgette a la chaire de crabe, sauce au basilic

Salmon Gravlax style, skin of confit black olives, zucchini and crab meat wraps, basil sauce

\$ 430 pesos



St Jacques et "risotti" au vin rouge, sauce crémeuse aux morilles, croquant de pommes, émulsion au persil

Sea scallops, red wine "risotti", creamy morels sauce, apple crocant, parsley foam emulsión

\$ 510 pesos



Filet de poisson en délicate cuisson dans un jus de légumes, purée d'aubergine rôtie verdure divines du jardin avec épinards a la truffe, croquant de jambon cru

Fish filet slowly cook on fine vegetable broth, eggplant pure, spinach with white truffle, divine garden of vegetables, proscuitto crocant

\$ 430 pesos



Gambas parfumées al estragon, Minestrone de haricots blancs, mousseline au Yuzu, crouton de calamar

Shrimp marinated with Tarragon essence, white beans minestrone, muselin of yuzu, squid ink crouton

\$ 550 pesos



Filet de poisson au four, croquant de pâte Philo, champignons en persillade cube de pomme de terre fourré a la purée de petit pois, beurre blanc noisette

Baked white fish filet, philo pasta crocant, mushrooms "persillade" and potatoes cubes stuffed with peas pure, white "hazelnut" butter

\$ 430 pesos

VIANDES ET VOLAILLES

MEAT AND POULTRY



Coquelet organique aux fines herbes, couscous aux fruits secs et légumes, jus court coupé à l'huile d'olive extra vierge, chutney de poire au thé vert

Organic rockcornish hen au fines herbs, own juice with extra virgen oil , couscous with dry fruits and vegetables, , pear and green tea chutney

\$ 420 pesos



T-Bone d' agneau en croute citrique, condiments de moutarde, tomate semi deshydratee, haricots verts, ail confit, jus au foie gras

Lamb T- Bone , citrus crust, mostard condiment, semy dry tomatoes , string beans, garlic confit, sauce thickened with foie grass.

\$ 550 pesos



Petit magret de canard rôti, purée de blanc d'orange/citron, betterave marinée, "crumble" de noix, jus court au thym

Roasted duck breast, white puree of orange and lemon, tender beets tanned, nuts crumble, sauce au tyme

\$ 480 pesos



« Short Rib » à la bourguignonne, "rigatoni" fourré et gratiné, air d'ail et jeunes pousses organiques

Short rib " bourguignone" style, soft at fork, stuffed and gratine "rigatoni", organic sprouts and garlic foam

\$ 480 pesos



Viande de New York poêlée au beurre, purée d'épinards, purée de carottes confites et petits pois, légumes de différentes cuissons, sauce Bordelaise

New York beef sauteed on butter, tree different puree: spinach/carrot/garlic, vegetables cook in differents styles, "Bordelaise" sauce

\$ 550 pesos

DESSERTS

Crème de pomme en honneur à Paul Bocuse

Apple cream soup in honor of Paul Bocuse

\$250 pesos



Fondant au chocolat a l'orange, au poivre noir et creme de truffe

Chocolat fondant, orange touch, black pepper and truffle cream

\$250 pesos



Crème brûlée façon Piaf

Classic french "creme brulee" Piaf style

\$250 pesos



Souffle de chocolat amer

Bittersweet chocolat souffle

\$250 pesos



Soufflé au Grand Marnier

Grand Marnier souffle

\$ 250 pesos



Tarte au citron, sorbet de fruits rouges

Lemon tart, red fruit sorbet

\$ 250 pesos