

Pint



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT

---

*Très cher convive, ce menu a été créé dans le but d'offrir un alliage, les arômes et les textures des ingrédients soient parfaits. Ainsi vous pourrez jouir d'une expérience culinaire inoubliable.*

*Bon appétit!!!*

**Dear guest, this menu was designed to create a perfect combination of the aromas and textures of ingredients, to allow you to enjoy an unforgettable culinary experience in each and every dish.**

**Bon appétit!!!**

*Chef Mario Soto*  
*Chef Cocina Piaf / **Chef de Cuisine Piaf***


*Chef Mario Lopez*  
*Chef Ejecutivo / **Executive***  
**Chef**

*Chef Michel Mustiere*  
*Director Culinario / **Culinary Director***

*\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.*

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.*

## ENTRÉES / APPETIZERS

 *Salade de jeunes pousses, fine lamelles de thon en croûte de poivre noir, cendres de céleri, crémeux d'anchois, oeufs de cailles, pomme de terre gaufrettes, sorbet de tomate et céleri*

**Salad of tender greens, slices of tuna crusted in black pepper, blackened celery oil, anchovy cream, quail egg, potatoes gaufrettes, tomato and celery sorbet**  
\$230



*Huîtres de la Basse-Californie au sabayon de champagne*

**Baja California oysters in champagne sabayon**

\$220

*Magret de canard fumé par nos soins mariné au vin rouge et épices, dressé sur fines laitues, essences de truffes blanches, compotée d'endives, de mûres, crème de grand marnier, noisettes grillées au beurre, croquant d'orange*

**Duck magret, artisanally smoked, marinated in red wine and spices, over fine greens, white truffle essence, endive compote, berry dressing, Grand Marnier cream, hazelnuts toasted in butter, orange crocant**  
\$320



*Escargots en jus court de boeuf, pleurotes en persillade, pomme de terre fondantes, purée d'ail, aioli de persil, légumes rôtis, écume de moules.*

**Escargots in beef stock, oyster mushrooms in persillade, fondant potatoes, garlic purée, parsley aioli, roasted vegetables, mussel foam**  
\$320

*\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.*

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.*

## ENTRÉES / ENTRADAS

*Millefeuille de chair de crabe, tartare d'avocat, asperges au gril, sauce tomate et herbes, huile de ciboulette, oeufs de merlan*

**Crab millefeuille, avocado tartar, grilled asparagus, tomato and herb sauce, chive oil, flying fish roe**

\$320

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

**Foie gras 8/80, brioche bread, caramel ice cream with Guérande salt, soft nougat**

\$280

## SOUPS / SOUPS



*Gratinée à l'oignon*

**French onion soup**

\$ 160

*Fine Bouillabaisse, façon Piaf.*


**Fine Piaf-style bouillabaisse, rouille crouton with saffron**

\$ 160


*\*Todos nuestros platos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.*

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.*


## POISSONS ET FRUITS DE MER FISH AND SEAFOOD

 *Saumon à la scandinave, brûlé aux épices, ragoût aux lentilles et foie gras, purée de cresson, château de haricots avec poireaux et noisettes, huile de menthe poivrée, émulsion au fenouil*

**Scandinavian-style salmon torched with spices, stewed lentils with foie gras, watercress purée, green beans with leeks and hazelnuts, mint oil, fennel emulsion**  
\$420

 *St Jacques avec "risotti" au vin rouge, sauce crémeuse aux morilles, croquants de pommes, émulsion au persil*

**Sea scallops, red wine risotti, creamy morel sauce, apple crocant, parsley emulsion**  
\$380

 *Filet de poisson en délicate cuisson dans un jus de légumes, purée d'aubergine rôtie, légumes divines du jardin avec épinards truffés, croquant de prosciutto*

**Filet of fish cooked delicately in fine vegetable stock, eggplant purée, divine garden of vegetables with truffled spinach, prosciutto crocant**  
\$400

*Fruits de mers "carpe diem", pain de citron, salicornes sautées aux amandes, purée de carottes confites, sauce aux fruits rouges et aux amandes*

**'Carpe diem' seafood platter, lemon bread, salicornia sautéed with almonds, confit carrot purée, red fruit and almond sauce**  
\$380

*Poisson blanc en habit de courgettes, choux farci de poissons et homards, sauce mousseuse au homard et moule, purée de chou rouge, croquante de filo, carottes en verre.*

**Filet of white fish, seafood choux farci, frothy lobster and mussel sauce, purple cabbage purée, phyllo crocant, glazed carrots**  
\$400

*\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.*

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.*

## VIANDES ET VOLAILLES MEAT AND POULTRY

*Poussin organique, cuisson en bouillon court et "Domaine De Montbourgeau",  
ravioli de foie gras, champignons rôtis rustique, purée d'épinards, huile de curcuma,  
anneaux d'oignons croquants*

**Rock cornish hen cooked in short stock and Domaine De Montbourgeau, foie gras  
ravioli, rustic roasted mushrooms, spinach purée, turmeric oil, crispy onion rings**  
\$450

*Carré d'agneau, polenta et Comté, ratatouille, poudre de chorizo, coulis de  
poivrons grillés et fumés, aïoli de persil, noix de pin grillées, sauce à la lavande*

**Rack of lamb, polenta with Comté cheese, ratatouille, sausage dust, grilled and smoked  
pepper coulis, parsley aioli, toasted pine nuts, lavender sauce**  
\$600



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

**Petit roasted duck magret, white purée of orange and lemon, tender beets,  
nut crumble, jus with spices**  
\$550

*Short Rib à la bourguignonne, "rigatoni" fourré et gratiné, lard en tranches,  
oignons nouveaux, air d'ail et jeunes pousses organiques*

**Bourguignonne-style short rib, stuffed rigatoni gratiné, roasted spring onions,  
sliced bacon, organic sprouts and garlic foam**  
\$450

*Filet de boeuf "angus" au beurre, Piaf estyle pomme de terre, poudre de champignon,  
purée de choux fleur à la vanille, brocoli en persillade, choux de Bruxelles en  
ragoût, sauce bordelaise et moëlle osseuse de boeuf*

**Filet of Angus beef in butter, Piaf-style potatoes, mushroom powder, cauliflower and vanilla  
purée, persillade of broccoli, stewed brussels sprouts, bordeaux sauce with beef bone  
marrow**  
\$600

*\*Todos nuestros platos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo,  
la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.*

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption  
of raw products is at your personal discretion.*

## DESSERTS / DESSERTS

*Crème de pomme en honneur à Paul Bocuse*  
**Apple cream in honor of Paul Bocuse**  
\$120

*Fondant au chocolat à l'orange, au poivre noir et crème de truffe*  
**Chocolate fondant with touch of orange, black pepper and truffle cream**  
\$120

 *Crème brûlée classique, façon Piaf*  
**Classic crème brûlée, Piaf-style**  
\$120

 *Soufflé de chocolat amer*  
**Dark chocolate soufflé**  
\$120

 *Soufflé au Grand Marnier*  
**Grand Marnier soufflé**  
\$140

*Millefeuille de framboises*  
**Raspberry millefeuille**  
\$120

\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.*

## VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN



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

**Citrus-scented vegetable salad, fennel cream, cherry tomatoes, blackened leek oil**  
\$200



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

**Spinach sautéed with truffle oil, caramelized onions, brie cheese with creamy garlic and brioche crisp**  
\$280



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

**Cannelloni filled with quinoa and dried fruit, vegetable persillade, purées and champagne emulsion**  
\$280

*\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.*

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.*