

*Pint*

FINE FRENCH CUISINE

Très cher convive, ce menu a été créé de telle sorte que l'alliage des arômes et des 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, Maître Cuisinier de France  
Chef Michel Mustière, Maestro Cocinero de Francia



## ENTRÉES / STARTERS



Feuilles de salades tendres, fromage crémeux a l'ail et fines herbes, vinaigrette aux noix, raisins glacés, croquant de poivre rose, huile de ciboulette

**Fine lettuce leaves, herbs and garlic creamy cheese, glazed raisins, nuts dressing, pink pepper crust and chives oil**

\$300 pesos



Huitres chaudes glacées au sabayon de Grand Marnier, zest d'orange

**Glazed oysters au grand Marnier sabayon and orange zest**

\$320 pesos



Elégance de thon saupoudré au « Sishuan », petits légumes et jeunes pousses, crème et sorbet au jasmin/citron jaune, croutons de pain d'épices

**Elegant tuna with Sichuan pepper crust, vegetables and sprouts, lemon and Jazmin essence sherbet and cream, species bread croton**

\$320 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, persil foam, "comté" cheese, short veal juice au cognac**

\$330 pesos



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



ORGÁNICO  
ORGANIC



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



## ENTRÉES / STARTERS

Salade de feuilles tendresse, vinaigrette de champignons de maïs noir et noisette, médaillons de langouste sur mousse d'avocat, petits légumes et divine violette

**Tender leaves salad, black mushroom and hazelnut vinaigrette, lobster medallions over avocado mousse, vegetables and divine violet**

\$320 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

\$220 pesos



Velouté de poireaux au champagne sur fondant de Brie, jaune d'œuf tiède, larmes d'huile de truffe blanche

**Leak "velouté" au champagne, "brie" au gratin, soft poached yolk, truffle tears**

\$260 pesos



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



ORGÁNICO  
ORGANIC



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



## POISSONS ET FRUITS DE MER FISH AND SEAFOOD



Saumon saisi, « machaca » de viande sèche et crevettes, sauce émulsionnée de cresson, mousse de brocoli, « Enokis », crème légère de poivre rose  
**Sear salmon, shrimp “machaca”, watercress emulsion sauce, broccoli mousse, “Enokis” and touch of pink pepper cream**

\$440 pesos



Noix de St. Jacques sur julienne de légumes croquante à la truffe, vinaigrette balsamique/noisette, écume de betterave  
**Scallops and crunchy “julienne” vegetables with truffle aioli, warm hazelnuts vinaigrette, beet foam**

\$420 pesos



Poisson blanc vapeur coco, « risotti » vert au fromage de chèvre, pignons, chair de crabe, sauce langouste, croutons de pain de sèche  
**White fish coconut steam, Green “risotti” with goat cheese, pinenuts and crab meat, lobster sauce and squid link crotons**

\$440 pesos



Gambas parfumées al estragon sur polenta d’escargots en persillade et foie gras, sauce vin blanc **mais noire**, air d’ail  
**Shrimp au Tarragon essence over snails « en persillade » and “foie gras” polenta, white wine sauce but black, garlic foam**

\$460 pesos



Filet de poisson, carottes en purée monté al l’huile vierge, « Denisette » crémeux de poireaux et fleurettes de choux fleurs, jolie croquant de poudre d’amande et ses folies... sauce d’oursin et de moules a l’anis étoile

**Fish filet, mash carrots mounted with olive oil, creamy leak and blossom coliflower “denisette” style, beautiful almond dust crust and its madness...urchin and mussels sauce with delicate touch of star anise**

\$460 pesos



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



ORGÁNICO  
ORGANIC



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



## VIANDES ET VOLAILLES MEAT AND POULTRY



Coquelet fermier au citron jaune en cuisson lente, riz croquant jazmin et sa transparence à la poudre de gingembre

Marinated organic rockcornish au lemon, slowly cooked, Jazmin rice and its transparence with ginger dust

\$430 pesos

“T bone” d’agneau mariné aux fines herbes, Tatin de fondue de tomate et endives braisées, pommes flambées au Calvados, sauce d’échalotes caramélisées au Porto.

Lamb T-bone marinated with fine herbs, “Tatin” of brazed endives and tomato “fondue”, flamed apple with Calvados, caramelized shallots au Porto sauce

\$430 pesos



Magret de caneton rôti, gastrique d’orange, quinoa blanche et fruits secs, confit de fenouil/carottes

Roasted duck breast, citrus “gastrique”, white quinoa with dry fruits, fennel and carrot confit

\$450 pesos



Cabri confit et rôti en crépine, chutney de mangues et radis, jus court aux morilles

Comfit and Roasted Baby goat, mango/radish chutney, short veal juice

\$495 pesos



Viande de Kobe sautée au beurre sur pomme de terre truffée et poêlée de légume

« Tamay », romance de vin rouge au thym et lavande

Kobe beef Sautéed and Roasted in butter on truffle mash potatoes, vegetable “Tamay” style, red wine au thyme and lavender romance

\$495 pesos



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



ORGÁNICO  
ORGANIC



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



## DESSERTS

Crème de pomme en honneur à Paul Bocuse

**Apple cream soup on honor of Paul Bocuse**

\$250 pesos



Fondant de chocolat amer à l'orange, parfum de truffe, gingembre et poivre noir

**Orange, ginger and black pepper bitter Chocolate fondant**

\$250 pesos



Crème brûlée façon Piaf

**Classic french "creme brulee" Piaf style**

\$250 pesos



Soufflé au Grand Marnier

**Grand Marnier soufflé**

\$250 pesos



Un charme au chocolat

**Charming chocolate sphere**

\$250 pesos



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



ORGÁNICO  
ORGANIC



VEGETARIANO  
VEGETARIAN

