

EJEMPLO DE MENÚ - VELADA TOULOUSE-LAUTREC

ENTRANTE

Finas láminas de dorada tataki marinadas con bayas de Timur, variación de coliflor y uvas

o

Supremas de codorniz perfumadas con aceite de argán, trigo sarraceno refrescado con manzanas ácidas, condimento de dátil

PLATO PRINCIPAL

Jarrete de ternera al estilo de una blanquette tradicional, arroz crujiente, salteado de champiñones, zanahorias encurtidas, salsa cremosa en espuma

o

Filete de abadejo confitado, risotto de patatas al perejil, salchicha de Morteau, emulsión infusionada con Cantal

POSTRE

Bavarois de vainilla de Madagascar, confitura de lichi perfumada con umeshu, bizcocho Genovés de almendras suave

o

Namelaka de chocolate Manjari 64%, bizcocho de castaña fundente, crema de castañas, clementina ácida

BEBIDAS* (según la opción elegida)

1/2 Botella de vino

o

1/2 Botella de Champagne

MENÚ VEGETARIANO

ENTRANTE

Puerros y patatas Pompadour en vinagreta, crema vegetal montada con vino amarillo, champiñones encurtidos, nueces pecanas caramelizadas

o

Quinoa perfumada con jengibre, variación de verduras de primavera cocidas y crudas, tofu ahumado

PLATO PRINCIPAL

Selección de pasta italiana, setas silvestres, brotes de espinacas, avellanas

o

Risotto arborio, verduras antiguas salteadas al ajo, coulis de hierbas aromáticas

POSTRE

Crostada de manzana infusionada con Armagnac

MENÚ INFANTIL

Wrap de jamón y Boursin, huevos ecológicos cremosos

Muslo de pollo de corral asado, puré de patatas, jugo simple

Dame Blanche: helado de vainilla de Madagascar, salsa de chocolate, nata montada tradicional, almendras tostadas

Jugo de frutas

Los platos «caseros» se elaboran in situ a partir de productos frescos.

Se han implementado medidas para reducir el riesgo de contaminación cruzada por alérgenos, aunque no se puede garantizar la ausencia total de trazas.
