

## **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.

---