

Le Tourbillon

CENA

ENTRÉES

**SOUPE À L'OIGNON
ET MILLE-FEUILLE AU GRUYÈRE**
Sopa de cebolla y milhoja al Gruyere

**BISQUE DE CRUSTACÉS
FLAMBÉS AU COGNAC**
Bisque de mariscos flambeados al cognac

**BLINIS DE SAUMON FUMÉ MARINÉ
MAISON CRÈME AIGRE**
*Blinis de salmón ahumado marinados en casa,
crema ácida*

**POËLÉE DE FOIS GRAS ET TUILE
DE POMMES CARAMÉLISÉES,
PAIN BRIOCHE**
*Foie gras al sartén y tuile de manzana
caramelizada, pan brioche*

SALADE DE LANGOUSTE
*Ensalada de langosta, guacamole
con rábano, romana, endivias y vinagreta*

HÛÎTRES FRAÎCHES
Ostras frescas y sus guarniciones

SALADE NIÇOISE
*Ensalada nicoise, ejotes, atún, cebolla,
papa, aceituna*

PLATS PRINCIPAUX

BOEUF WELLINGTON
Filete Wellington con papas, salsa demi glace

**POITRINE DE POULET BIO
À LA MOUTARDE DE MEAUX**
*Suprema de pollo orgánico a mostaza de meaux,
con papas y camotes asados*

MORUE CONFITE
*Bacalao confitado (MSC), piel crujiente,
reducción de remolacha ahumada, papas,
anchoas en aceite de oliva y ajo*

**CARRÉ D'AGNEAU AUX HERBES
DE PROVENCE**
*Rack de cordero a la hierbas de provence
acompañado de polenta y chalotas*

CONFIT DE CANARD, PAIN D'ÉPICES
*Confit de pato en pan de especias
con zanahorias y jugo de canela*

**PAVÉ DE SAUMON
EN CROÛTE D'AMANDES (ASC)**
*Filete de salmón en costra de almendras
con velouté, almejas y crema de mejillón*

STEAK AU POIVRE
*Lomo de res, costra de pimientas,
reducción de vino tinto y chalotas glaseadas*

FROMAGES

**CHARIOT À FROMAGES
DU JOUR SUR DEMANDE**

EL CARRO DE QUESOS
*Disfrute de nuestra selección de quesos
franceses del día*

DESSERT

PARIS BREST
Roscón tradicional con crema de café

COULANT AU CHOCOLAT
*Pastel fondant de chocolate 70%
con salsa de caramelo*

CRÈME BRÛLÉE
Crema de vainilla con caramelo crujiente

VEGANO

ENTRÉES

**RATATOUILLE NIÇOISE
ET FOUGASSE AUX HERBES**
*Ratatouille nicoise vegano con pan fougasse
a las hierbas*

PLATS PRINCIPAUX

**CHARLOTTE DE LÉGUMES GRILLÉS
ET TAPENADE DE PISTACHE**
*Carlota de verduras a la parrilla, tapenade
de pistache*

DESSERT

TARTE TATIN
*Tarta vegana de manzana 100% casera estilo
francés, servida con helado vegano de vainilla*

Algunos platillos se pueden hacer libres de gluten (pregunte a su mesero).

Pregunte a su mesero por alérgenos en los alimentos.

**¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN
DE LA LANGOSTA!**

*Del 1 de marzo al 30 de junio, respetamos la época de reproducción
de la langosta no pescando ni sirviendo este producto en nuestros hoteles
por lo que se ofrecerá un producto sustituto.*