

DE LA COCINA DE MARIE ANTOINETTE

QUE COMAN PASTEL PERO QUE PRIMERO BRINDEN

Sopa de Cebolla (20 min)

Clásica sopa de cebolla • Mix de quesos • Hojaldre. \$45.600

Le Jardin Secret

Mix de verdes • Queso feta y Holandés • Aceitunas • Confitura de tomates • Alioli de dijón. \$42.400

Steak Tartare

Lomo fino de res crudo • Yema de huevo • Pepinillos • Aceitunas verdes • Trufa • Milhoja de papa • Salsa béarnaise. \$53.200

Mejillones

Salsa de queso azul • Tocineta • Cebollín • Papa Paillard. \$79.500

Fondue au Caquelon

Croûtons de pan • Champiñón París • Lomo fino • Langostinos • Tomato Cherry • Espárragos • Mix de quesos • Vino blanco • Mantequilla y ajo. \$124.400

Escargots a la Meunière

Caracoles • Queso madurado • Almojábana • Alioli de coliflor. X6 Unidades \$86.200

Pulpo à L'ancienne

Pulpo rostizado • Papa y berenjena confitada • Crema de mostaza • Tomates cherry • Cebolla ocañera. \$89.900

Paillard De Rien

Lomo de res curado • Alcaparras fritas • Rúgula • Queso curado • Vinagre balsámico • Mostaza Dijon. \$79.800

Frites Fondue

Papas a la francesa • Mix de Quesos • Aceite Trufa • Espuma de Camembert. \$36.500

Brie Au Caramel

Queso Brie • Manzana caramelizada • Salame fuet • Pan baguette. \$89.700

Tabla Champs Elysées

Jamón de bellota • Queso de cabra • Amaranas • Tostadas de pan con oregano. \$148.800

Four Brie

Queso brie • Gulupa caramelizada • Morcilla de burgos • Pan baguette. \$79.800

Pollo Charmant

Pollo braseado • Boudin noir • Puré de manzana • Salsa de pimienta verde. \$59.900

Saumon au Beurre Blanc

Salmón asado • Cubos de papa • Espárragos • Duraznos. \$78.500

Saumon Wellington (35 min)

Salmón • Hojaldre • Salsa béarnaise. \$78.900

Lomo Wellington (35 min)

Lomo fino de res • Mostaza Dijon • Crepe y hojaldre • Jamón serrano • Champiñones. \$139.800

Steak Frites

Entrecote nacional a la brasa \$119.000 • Entrecote Importado \$184.800 • New York strip wagyu \$530.700
Papas • Salsa a elección **Salsas:** Salsa Queso azul / Salsa Bearnesa/ Salsa Pimienta, salsa Marie Antoinette.

Entrecote Mignon (280 gr)

Corte Angus • Salsa de champiñones • Tocineta. \$153.100

Cochon Rôti

Brazo de cerdo • Salsa Durazno • Acevichado Mango • Papas al romero. \$69.100

Hamburguesa La Guillotine

Pan Brioche • Carne Angus y Wagyu • Tocineta • Mix de Quesos Madurados • Con papas. \$79.000

Ratatouille

Zucchini • Berenjenas • Tomate. \$21.300

Purée Robuchon

Puré papa • Queso gruyere • Mozzarella • Trufa. \$37.700

Arroz Pilaf

Arroz cremoso • Queso parmesano. \$19.700

DESSERTS ET BOULANGERIE

Crème Brûlée

Crema horneada • Leche Tostada. \$27.900

Crêpe Suzette

Creppes dulces • Naranja caramelizada • Dulce de leche • Helado de temporada. \$35.400

PASTEL DE LA REINA: Pain Perdu

Pan brioche remojado en tres leches • Frambuesas • Mousse de arequipe • Helado de vainilla. \$29.900

Peras al Vino

Peras en reducción de vino blanco • Mousse de almendras • Helado de temporada • Praline de nueces. \$29.800

Croissants

Mantequilla • \$10.500 • Almendras \$15.800 • Pistache \$16.800 • Caramelo Doré \$16.700