

### ENTRANTES

ANCHOAS DEL CANTABRICO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN  
JAMON DE BELLOTA 5 JOTAS PATA NEGRA  
SOPA DE PESCADO A LA MARSELLERA  
CROQUETAS DE JAMON DE BELLOTA  
SALMON MARINADO A LAS FINAS HIERBAS  
FOIE GRAS DE PATO MI CUIT CON SU MERMELADA DE MELOCOTON  
OSTRON DE “BOUZIQUES”  
CRUJIENTE DE FOIE GRAS Y GAMBAS  
CARACOLES DE BORGOÑA RELLENOS DE MANTEQUILLA Y PEREJIL  
CANELONIS DE CARNE CON BECHAMEL TRUFADA  
OMELETTE “PERIGORD” A LA TRUFA NEGRA

### ENSALADAS

ANCHOIADE PROVENÇALE (ensalada de hortalizas con salsa de anchoa)  
EVENTAIL DE ESPARRRAGOS VERDES CON SU GLACÉ Y TRUFA NEGRA  
ENSALADA GRENOBLOISE (ensalada verde, pan tostado, dados de queso y beicon salteado)  
VENTRESCA DE ATUN CON TOMATE Y CEBOLLA TIERNA  
ENSALDA NIÇOISE (patata hervida, judía verde, tomate, lechuga, huevo,...)  
RATATOUILLE (xanfaina fría)

### CARPACCIOS

CARPACCIO DE TERNERA CON LAMINAS DE PARMESANO Y FLEURS DE SEL  
CARPACCIO DE SALMÓN CON GUACAMOLE  
CARPACCIO DE ATUN CON JENGIBRE Y VINAIGRETTE DE SOJA BALSAMICA

### FONDUES

FONDUE SAVOYARDE (de tres quesos)  
FONDUE BOURGUIGNONNE (de carne de buey con sus salsas)

### ARROCES

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE  
ARROZ NEGRO CON SEPIA  
PAELLA MARINERA  
FIDEUA CON ALMEJAS  
PAELLA VEGETARIANA  
PAELLA MIXTA DE CARNE

*PESCADOS*

**MEDALLONES DE RAPE PROVENÇALE**  
**CHAUSSON DE SALMON AL QUESO DE CABRA FRESCO Y BEURRE NANTAIS**  
**MERLUZA ORLY CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO**  
**LENGUADO MEUNIERE**  
**BACALAO AL TOMILLO CON COMPOTA DE CEBOLLA Y TOMATE**

*CARNES*

**SOLOMILLO A LA CREMA DE MURGULAS**  
**STEACK TARTARE CORTADO A CUCHILLO AL ARMAGNIAC**  
**MEDALLONES DE IBERICO A LAS TRES MOSTAZAS**  
**RABO DE TORO A LA “CAMARGUESA”**  
**MAGRET DE PATO FLAMBÉ AL VINAGRE DE MANZANA Y MERMELADA DE ARANDANOS**

\*\*\*\*\*

**BOGAVANTE BRULEUR DE LOUP (POR ENCARGO)**  
**PESCADO A LA SAL FLAMBE (POR ENCARGO)**