

# Menú “Decouverte”

## Surtido de entradas:

Vieiras, crujiente de frutas cítricas

Lentejas suevas con queso de cabra fresco

Foie gras de pato, manzanas fritas, panecillo tostado

Salmón ahumado fresco con eneldo

\*\*\*\*\*

## Elección de plato principal:

Filete de lomo de bacalao, risotto cremoso con guisantes y confitura de tomate

Pastel shepherd de pato, patatas trituradas, ensalada de verdes

Trozo de ternera con salsa de champiñones, patatas fritas y castañas (+7€)

\*\*\*\*\*

## Surtido de Postres:

Vasito de pera caramelizada con copos de avellanas, Macaroon de frambuesa

Mini galleta de mantequilla, merengue de limón

Mousse de chocolate y pequeñas frutas de temporada

\*\*\*\*\*

## Bebidas

Una copa de vino (16cl) a elección:

Touraine AOC SAuvignon Luc Poulain (blanco) o Touraine AOC Domaine des

Echardières (Rosado) o Bordeaux AOC les Mercadières (tinto)

Un vaso de refresco (agua o coca cola o zumo de frutas)

## Menú Vegetariano

Sopa de calabaza, ensalada de verdes con piñones y alcachofas marinadas

\*\*\*\*\*

Mezcla de patatas fritas, castañas, champiñones, alubias y vegetales

\*\*\*\*\*

Arroz con leche de coco, frutas de temporada, mikado de chocolate blanco y negro

## Menú Infantil

Entrada de temporada

\*\*\*\*\*

Elección de un plato principal

\*\*\*\*\*

Pastel de chocolate

\*\*\*\*\*

Zumo de naranja, coca-cola o agua

\*Ejemplo de menú, sujeto a modificaciones