



MENÚ

MENÚ CLÁSICO

ENTRADA+FONDO CLASICO+POSTRE

\$17.000

MENÚ ESPECIAL

ENTRADA+FONDO ESPECIAL+POSTRE

\$19.000

MEDIO MENÚ CLÁSICO

ENTRADA+FONDO / FONDO+POSTRE

\$15.000

MEDIO MENÚ ESPECIAL

ENTRADA+FONDO / FONDO+POSTRE

\$17.000



ENTRADAS

Sopa de cebolla

Caldo "madre" de huesos de vacuno. cebolla caramelizada. días de cocción y queso por arriba para terminar; un clásico de la cocina francesa y del Franchute.

Velouté de betarraga (vegano)

Sopa espesa de betarraga, cebolla, ajo y pimienta.

Prietas con puré de manzana

Prietas cocidas a la plancha; servimos sobre puré de manzana.

Huevo meurette

huevo pochado en salsa de carne acompañado de champiñones y tocino artesanal

FONDOS CLASICOS

Boeuf bourguignon

Carne de vacuno marinada al vino, y cocinada en vino por muchas horas, servimos con la guarnición clásica de este plato, papas, zanahoria, cebolla perla, champiñones y tocino

Chanchito al caramelo y piña

Chancho en salsa agridulce de caramelo y piña con pure rustico de papas y crema con detalle de huesillo y ciruelas

Tortellinis de ratatouille

Masa vegana rellenos de ratatouille y bañados en salsa de tomate

Mejillas de vacuno

Mejillas cocinadas con vino, mostaza dijon, servimos bañado en una rica salsa y tagliatelles artesanales hechos en casa



FONDOS ESPECIALES

Cassoulet del franchute

Porotos pallares, cocidos con una pieza de pato, butifarra artesanal y tocino confitado en grasa de pato, terminados con gratin de pan rallado

Pato a la naranja

Muslo de pato confitado en su propia grasa, y servido con papas y un exquisito puré de, zanahoria y naranja.

Tartaro de res

Crudo de carne de res finamente cortada a cuchillo y servida con, pepinillos, cebollas, alcaparras, papas fritas y ensalada fresca, salsa tabasco, worcestershire, y salsa de mostaza

POSTRES

Crème brûlée

Suave mezcla de crema y yemas horneada y aromatizada a la vainilla, con azúcar quemada por arriba; otro clásico de la cocina francesa.

Panna cotta

Postre italiano similar a un flan, bañado en caramelo de mantequilla salada

Tarte tatin

Tartaleta de manzana francesa, cocinamos las manzanas por separado en caramelo con mantequilla, se sirve volteada.