



ENTRE RIOS
RESTAURANT



LA NOCHE DE FRANCIA

LA NUIT FRANCAISE

VIERNES 14 DE JULIO



MENÚ FRANCAISE

Entrée

Foie Gras de Pato con reducción de higo deshidratado y crostinis.

Pinzas de jaiba a la parmesana con salsa holandesa.
Tomate a la provencale.

Salade

Ensalada francesa: Albahaca
Tocino, Pera, Escarola, Nueces, aceite oliva, limoneta,
menta.

Plat Principal

Magret de canard con gratín de papa y reducción de vino
tinto.

Beef bourguignon.
Ratatouille con molleja de pato.

Dessert

Macarons (ispahan).
Mousse de castaña y salsa griotte Eclair cítrico.

ENTRE RIOS