



Pint



## ENTRADAS

### CRABE

Jaiba marinada al yuzu | Remoulade de apio nabo al curry | Crocante de espelette | Ensalada de cítricos | Juliana de manzana verde  
\$280

### ASPERGES & CANARD

Magret de pato ahumado en casa | Mollejas confitadas al vinagre de Jerez  
Bavaroise de queso cabra | Espárragos verdes | Pera al vino tinto  
Crujiente de pan de especias  
\$350

### BETTERAVE & ENDIVES

Variación de betabel | Cremoso de aguacate | Endivias | Tabulé de bulgur  
Aderezo de avellanas | Garrapiñadas a la flor de sal de Guérande  
\$320

### TOMATE ORGANIQUE

Fina tarta de tomates de la huerta de Pescadero | Sorbete de tomates fermentados | Mostaza | Rúcula | Flores  
\$280

### FOIE GRAS

Escalopa de foie gras | Mango rostizado | Pain perdu de brioche  
Salsa agridulce | Garrapiñada de pistacho a la flor de sal  
\$380

### HUÎTRES

Ostiones | Sabayón de champagne  
Espinacas Tiernas | Mignonette  
\$350



CONTIENE LACTOSA



SIN LACTOSA



CONTIENE GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN



ORGÁNICO



VEGETARIANO

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

## SOPA

### OIGNON

Sopa de cebolla | Queso Emmental | Pan de ajo  
\$250

### SAINT GERMAIN

Velouté de guisantes | Vegetales verdes perfumados  
Pesto de hierbas de pastoral | Leche ahumada  
\$250

## FISH AND SEAFOOD

### SAUMON

Filete de salmón | Salsa Vigneronne | Galette de Bretagne  
Declinación de poro orgánico  
\$600

### CHOUCROUTE "PRINTANIÈRE"

Frutos del mar | Chucrut artesanal | Papas fondant  
Vegetales de Baja California al azafrán | Beurre blanc al pan de especias  
\$750

### POISSON DU JOUR

Pesca del día | Escamas de papa | Jugo corto de trompetas de la muerte  
Espárragos a la parrilla | Muselina de apio nabo  
\$650

### TOTOABA BASQUAISE

Filete de totoaba cocido a baja temperatura | Muselina de alubias blancas  
Jugo de ave corto | Piperade de pimientos | Chorizo  
\$600



CONTIENE LACTOSA



SIN LACTOSA



CONTIENE GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN



ORGÁNICO



VEGETARIANO

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

## PLATOS VEGETARIANOS

### SOCCA

Farinata | Verduras crocantes de Baja California  
Compota de cebolla cambray a la trufa | Pesto de rúcula  
\$280

### POMME DE TERRE & CÉLERI BOULE

Pithivier de papa y apio nabo | Emulsión vegetal de trufa negra  
Hojas tiernas | Vinagreta de nuez  
\$300

## CARNES Y AVES

### LAPIN

Nem de lomo de conejo relleno de foie gras | Col rellena de pierna confitada  
en perfume de trufa de verano | Salsa de mostaza ligera | Nabo baby relleno  
de quinoa y hongos | Delicia de parnish  
\$750

### FILET DE BOEUF

Filete de res a la parrilla | Salsa Périgueux | Muselina de papa  
Estofado de setas | Tuétano en persillade  
\$800

### CANARD

Filete de pato en cocción a baja temperatura | Salsa de naranja al Cointreau  
| Puré de albedo | Papaa Anna | Bulgur soplado  
\$750

### L'AGNEAU

Filete de cordero en dos cocciones en costra de especias | Pastilla de  
espaldilla | Cuscús perfumado a la menta | Verduras de la huerta glaseadas  
\$750



CONTIENE LACTOSA



SIN LACTOSA



CONTIENE GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN



ORGÁNICO



VEGETARIANO

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

## OMAGES

### “ASSIETTES” DE FROMAGES



Selección de quesos importados con mermelada y frutos secos  
\$300

## POSTRES

### TATIN AUX POMMES



Manzana caramelizada estilo tatin con sable inglés,  
crema de vainilla de Papantla y helado de yuzu  
\$200

### CONFITURE DE CERISES



Mermelada de cerezas con cremoso de chocolate,  
espuma de vainilla y helado de amaretto  
\$250

### CRÈME BRÛLÉE



Crème brûlée de tomillo con durazno rostizado y helado de yogurt  
\$200

### GLACES ET SORBETS



Helados y sorbetes caseros de temporada  
\$180

### SOUFFLÉ AU CHOCOLAT



Soufflé de chocolate con helado de gianduja  
\$250



CONTIENE LACTOSA



SIN LACTOSA



CONTIENE GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN



ORGÁNICO



VEGETARIANO

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.