

Chapege

Qualities are yours  
ex post-ol)

ALAIN PASSARD

Alain Passard

*Galette aux moules de bouchot safranées* 130 Galleta de mejillones de vivero al azafrán  
*Coquilles Saint-Jacques aux agrumes et basilic* 140 Vieras con cítricos y albahaca  
*Langoustines grillées à la sarriette et tomate* 160 Cigalas a la plancha con ajedrea y tomate  
*Homard et navet à la vinaigrette aigre-douce* 240 Bogavante y nabo a la vinagreta agriodulce  
*Rouget barbet au poivron rouge et oignon* 150 Salmonete de roca con pimiento morrón y cebolla  
*Langoustines crues marinées au caviar Beluga* 280 Cigalas crudas maceradas al caviar Beluga  
*Terrine de foie gras et sa pomme de terre chaude* 190 Terrina de foie-gras con patata caliente  
*Foie gras de canard poêlé à la diable* 160 Higado de pato salteado  
*Ris de veau à la truffe et aux châtaignes* 180 Mollejas de ternera con trufas y castañas  
*Cervelle d'agneau aux câpres et persil* 140 Sesos de cordero con alcaparras y perejil

2

*Sole rôtie au persil et citron au four* 190 Lenguado al horno con perejil y limón  
*Saint-Pierre aux feuilles de laurier sous la peau - 2 personnes* 180 Gallo de San Pedro con hojas de laurel bajo la piel (2  
*Lotte braisée aux épices et son farci de coquillages* 160 Rape braseado con especias y relleno de moluscos  
*Saumon sauté et harissa en sabayon* 140 Sabayón de salmón y «harissa»  
*Filets de rouget barbet au sang de poisson* 190 Filetes de salmonete de roca en sangre de pescado  
*Coquilles Saint-Jacques et portaux à l'huile d'ail* 160 Vieras y puerros con aceite de ajo  
*Fricasée de homard breton à l'estragon* 190 «Fricasé» de bogavante breton al estragón

2

*Canard Louise Passard* 190 Pato Louise Passard  
*Pigeonneau farci à la Corinthe* 180 Pichón relleno al modo de Corinto  
*Poulet de Bresse rôti et son plat de pommes lardées - 4 personnes* 140 Pollo asado de Bresse en tuete de patatas mechadas (4 personas)  
*Selle d'agneau au curry et son gratin d'oignons - 2 personnes* 120 Lomo de cordero al curry con gratinado de cebolla (2 personas)  
*Côtes d'agneau gratinées aux noix et graines de carvi* 190 Costillas de cordero gratinadas con nueces y semillas de alcaravea  
*Rognon de veau entier à l'échalote* 180 Rínón de ternera entero con chalotas  
*Ris de veau poêlé et ses pommes au cumin* 180 Mollejas de ternera salteadas con patatas al comino  
*Carré de veau grillé aux arômes de Provence - 2 personnes* 140 Brazaño de ternera aromatizado con hierbas de Provenza (2 personas)  
*Pièce de bœuf infusée au poivre et sa salade d'herbes* 200 Pieza de buey a la pimienta y ensalada silvestre

M

*Les fromages du moment* 60  
 Los quesos según existencias

Pi  
 Pre

## MENU 400

*Homard et navet à la vinaigrette aigre-douce*  
Bogavante con nabo a la vinagreta agri dulce

*Saint-Pierre aux feuilles de laurier sous la peau*  
Gallo de San Pedro con hojas de laurel bajo la piel

*Selle d'agneau grillée au curry et son gratin d'oignons*  
Lomo de cordero asado al curry con su gratinado de cebolla

*Tarte à la foume d'Amber et poire*  
Tarta a la «tourme d'amber» (1) con pera

*Feuilletage au chocolat*  
Hojaldré de chocolate

*Grillé aux pommes et son caramel au lait* 95 Manzanas asadas al caramelo «toffe»

*Feuilleté au confit d'ananas à la citronnelle* 90 Hojaldré de piña confitada a la «citronnelle» (2)

*Siróp aux fruits exotiques à la menthe* 80 Jarabe de frutas exóticas a la menta

*Tomate farcie au sucre roussi* 85 Tomate relleno con azúcar tostado

*Croustillant glacé à la fleur d'oranger* 90 Pastel crujiente glaseado con azahar

*Mille feuilles au whisky à la vanille* 90 Milhojas de vainilla al whisky

*Chaud-froid soufflé au chocolat à la chicorée torréfiée* 100

«Suife» —caliente-frío— de chocolate con achicoria tostada

*Gratin de chocolat à l'anis* 95 Gratinado de chocolate al anis

*Feuilletage au chocolat* 95 Hojaldré de chocolate

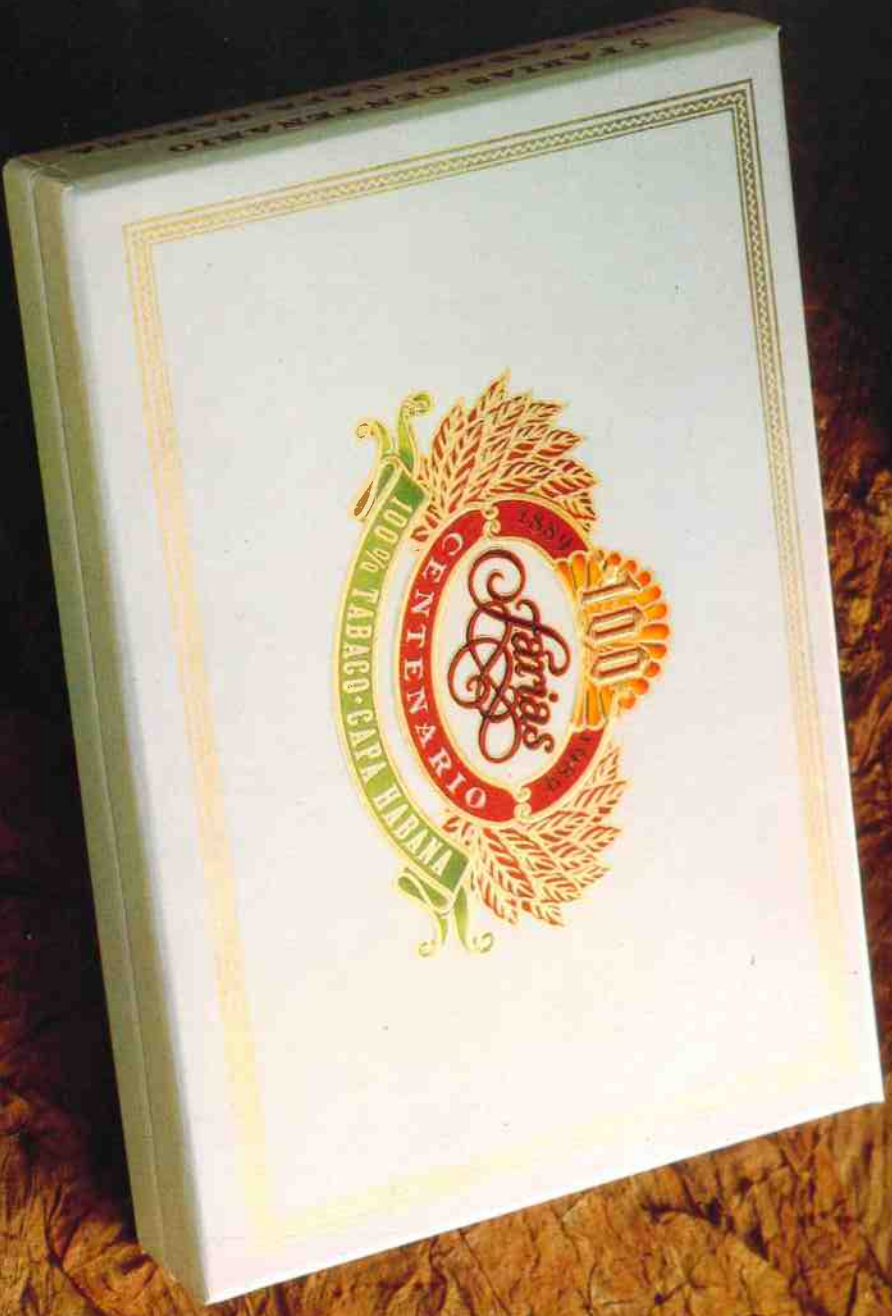
*Irish coffe giné* 90 Caté irlandés escarchado

*Café* 20

(1) Queso azul de pasta dura  
(2) Licor de cáscaras de limón

44

# EL PURO DEL SIGLO



FARIAS CENTENARIO

Contrapunto

Tabacalera

Las Autoridades Sanitarias advierten que: FUMAR PERJUDICA SERIAMENTE LA SALUD