

Carnet de Voyage
The Heritage

STARTERS / APERITIVOS

Confit porcini mushroom tartlet, goat cheese mousse and shiitake powder
Tartaleta de setas porcini confitadas, mousse de queso de cabra y polvo de shiitake

Gravlax salmon tartare cone, ikura and signature sauce
Cono de tartar de salmón gravlax, ikura y nuestra salsa especial

Yakitori duck skewer with ginger glaze
Brocheta de pato Yakitori con glaseado de jengibre

ENTRÉE / ENTRANTE

Niçoise pissaladière — classic French onion tart with Cantabrian anchovies 00 and Kalamata olives
Pissaladière niçoise — Clásica tarta de cebollas francesas con anchoas de Cantabria 00 y aceitunas Kalamata

MAIN COURSES / PLATOS PRINCIPALES

Crispy langoustines, bisque, celeriac keto risotto, spinach purée
Cigalas crujientes, bisque, risotto keto de apionabo, puré de espinacas

Milk-Fed Veal chops, Madeira sauce, served with Joël Robuchon mashed potatoes and green asparagus
Carré de ternera lechal asado, salsa de Madeira, servido con puré de Joël Robuchon y espárragos verdes

PRE-DESSERT / PREPOSTRE

Melba peach 2.0 — poached peach, raspberry sauce and vanilla ice cream
served with lemon verbena liqueur

Melocotón Melba 2.0 — Melocotón pochado, salsa de frambuesa y helado de vainilla
servido con licor de hierbaluisa

DESSERTS / POSTRES

The Orange Tree
El Naranjo

Chocolate cream, vanilla custard cream, chocolate crumble and candied orange
Crema de chocolate, crema de natillas de vainilla, crumble de chocolate y naranja confitada

Patrice Godin

