

ENTRÉE

Bouchées d'Amour Mini vol-au-vent rellenos de queso Brie y frutos rojos.

Douceur de l'Artichaut Corazones de alcachofa asados con aceite de trufa y parmesano.

Soufflé Céleste Ligero soufflé de queso Gruyère y hierbas provenzales.

Rêves de Mer Ostras frescas servidas sobre hielo con mignonette de chalote y vino blanco.

Petits-Serpents Enchantés Rollitos de salmón ahumado rellenos de queso crema, aguacate y eneldo.

Volcan d'Épices Envoûtantes Camarones salteados en una mezcla de especias exóticas y hierbas aromáticas.

Qu'ils soient enchantés!

PLAT PRINCIPAL

Quiche d'amour Una deliciosa tarta salada hecha con huevos, rellena de tomate y queso, todo en una base de masa exquisita.

Filete Étoile Brillante Jugoso filete de res a la plancha con salsa de vino tinto y verduras asadas.

Risotto romantique Risotto cremoso con champignones, rúcula, tomates y queso Parmesano.

Amoureux de ratatouille Ratatouille de verduras asadas con hierbas provenzales y aceite de oliva.

Magie des fruits de mer Mezcla de mariscos en salsa de champagne y azafrán, sobre nido de fideos.

Étreinte de Poularde Pechuga de pollo rellena de espinacas, queso Brie y champignones, en salsa de estragón.

Qu'ils soient enchantés!

DESSERT

Crème Brûlée Étoilée Crème brûlée con un toque de extracto de vainilla y caramelo dorado.

Soufflé de Passion Soufflé de chocolate oscuro con corazón de frutas de la pasión.

Tartelette de Rêve Tartaleta de frutas mixtas frescas sobre una base de masa crujiente.

Mille-Feuille Enchanté Capas de hojaldre, crema de vainilla y frutas silvestres, con glaseado.

Fondant Mystique Fondant de chocolate caliente con centro líquido y salsa de frambuesa.

Crêpes de L'Amour Crêpes rellenas de fresas frescas y crema chantilly, espolvoreadas con azúcar glasé.

BOISSONS

Vins maison Selección de vinos tintos y blancos de la región francesa, perfectos para compartir.

Potion d'Amour Cóctel de frutas mixtas con vodka, jugo de arándano y un toque de jengibre.

Café Romantique Café expreso doble con un toque de licor de avellanas, coronado con crema batida.

Infusion Magique Infusión de hierbas provenzales con toques de lavanda y miel.

Eau de la Source Agua mineral natural o con gas, servida con rodajas de limón y menta.

Chocolat Chaud Mystique Chocolate caliente con un toque de canela y crema batida.

Qu'ils soient enchantés!