

## Menu

### MENU LUXE DE FRANCE (5 tiempos / 5 courses)

Mousse de trucha ahumada con pan francés casero / Smoked trout mousse with French bread

Seis caracoles en salsa de mantequilla, perejil y ajo / Six snails in butter, parsley and garlic sauce

Foie gras de pato, confitura de cebolla, frutas / Duck foie gras, onion marmalade and fruits

Terrina de pollo bebe flambeada al brandy, fricasé del mismo, cebolla confitada / Baby chicken terrine flambéed with brandy, fricassee, onion confit

«Opera» de chocolate y café / Chocolate and coffee «Opera»  
148 soles

### MENU DEGUSTACION / DEGUSTATION MENU (7 tiempos / 7 courses)

Abre boca / Appetizer

Crema ligera de alverjas con toques de menta / Light peas cream with mint

Rillettes (pate de cerdo) con pan francés casero / Home made rillettes (porc pate) with French bread

Entrada / Starter

Bucles de palta/ Avocado curls and vegetables in Dijon mustard vinaigrette

Pescado / Fish

Filete de trucha confitada, verduras orgánicas, salsa de mango y kion/ Andean trout filet confit, organic vegetables, mango and ginger sauce

Carne / Meat

Lomo de res en salsa de foie gras y champiñones, láminas de castaña, migas de papa nativa con chorizo/ Beef tenderloin with foie gras and champignons sauce, thin slices of chestnut, potatoes and chorizo crumbs

Postre / Dessert

Shot de sopita de cítricos y mango / Shot of citrus soup and mango

Queque de chocolate aromatizado con cardamomo, frutos de estación, chantilly con nuez de cajun / Chocolate cake flavored with cardamom, fruits of season, chantilly with cashew nuts  
187 soles

---

Los precios incluyen IGV. Aceptamos / we accept ONLY soles, dollars, euros, Visa.

No Amex, MC nor Diners.

info@restaurantelesoleilcusco.com

Le Soleil - Calle San Agustín 275, Cusco. Tel: 240 543

#### ENTRADAS / STARTERS

- Langostinos sautes, gnocchi de papa nativa, mousseline de alverjas, salsa bísquet y aceite de trufas
- Sautéed langoustines, native potatoes gnocchi, mousseline pea, bisque sauce and truffle oil
- Tartare de lomo de res, huevo de codorniz poche con mezclum de hierbas orgánicas
- Beef tenderloin tartar accompanied by poached quail egg with organic herbs salad
- Rollitos de trucha andina en salsa de clementinas y toques de curry
- Andean trout rolls in clementines and curry sauce
- Seis caracoles en salsa de mantequilla, perejil y ajo
- Six snails in butter, garlic and parsley sauce
- Crema de verduras, crema batida con aceite de trufas, crotones
- Cream of vegetables, whipped cream with truffles oil, croutons
- Bucles de palta y verduritas en vinagreta de mostaza Dijon, emulsión agridulce y mango
- Avocado curls and vegetables in Dijon mustard vinaigrette

#### FONDOS / MAIN COURSES

- Pato a la naranja en dos cocciones, gratin dauphinois, verduras y frutas salteadas
- Canard à l'orange (duck) in two cooking, gratin dauphinois, sautéed fruits and vegetables
- Filete y brandade de trucha andina, espuma de mantequilla negra, verduras sautes
- Andean trout filet and brandade, brown butter foam, vegetables sautéed
- Costillas de cordero bebe en salsa del mismo, papa nativa, hongos caramelizados, humus
- Baby lamb chops, native potatoes, caramelized mushrooms and humus
- Ratatouille al horno, coulis de tomates frescos. VEGAN
- Baked ratatouille, fresh tomatoes coulis. VEGAN

- Tournedos Rossini (lomo de res, foie gras, puré al apio), pimienta de Damas
- Tournedos Rossini (beef tenderloin, foie gras, celery purée), Damascus pepper
- Gnocchi de papa nativa, salsa de mantequilla con albaca, perejil y ajo
- Native potatoes gnocchi, butter sauce with basil, parsley and garlic
- Canilla de cordero cocida dieciséis horas, puré de lentejas ahumadas y puré pera con lavanda
- Lamb shank cooked sixteen hours, smoked lentils purée and pear purée with lavender
- Crujiente de cerdo, purés de zanahoria y de alverjas, petits pois acrottes
- Crispy and tender pork, carrots and pea's purées, petits pois carottes

#### POSTRES / DESSERTS

- Crème brûlée Le Soleil y shot de frutas
- Crème brûlée Le Soleil, fruits shot
- Fondant de chocolate intenso, texturas de chirimoya
- Intense chocolate fondant, cherimoya "custard apple" textures
- Tarta de limón con capa de chantilly y toffee de limón y plátano
- Lemon pie, layer of whipped cream, lemon and banana toffee
- «Opera» de chocolate y café
- Chocolate and coffee «Opera»
- Dos piñas: carpaccio con pimienta roja y dados flambeados con mantequilla
- Two pineapples: carpaccio with red pepper and cubes flambéed with butter