

<div> <div>FOIE GRAS (DE LA CHACRA EN OXAPAMPA)</div> <div> <div>TERRINE DE FOIE GRAS</div> <div>MI-CUIT, BRIOCHE</div> <div>Terrine de foie gras de pato, brioche.</div> </div> <div>65.00</div> </div>		<div> <div>DELIFRANCE</div> <div>RESTAURANT</div> </div>		<div> <div>POISSONS</div> <div> <div>BROCHETTES DE THON</div> <div>AU POIVRE NOIR</div> <div>Brochetas de atún fresco en una costra de pimienta negra, ensalada mixta.</div> </div> <div>52.00</div> </div>	
<div> <div>ESCARGOTS DE BOURGOGNE</div> <div> <div>1 / 2 docena</div> <div>1 docena</div> </div> <div>24.00</div> <div>38.00</div> </div>		<div> <div>SALMÓN AHUMADO</div> <div> <div>ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ</div> <div>Salmón ahumado de la casa.</div> </div> <div>38.00</div> </div>		<div> <div>FILET DE POISSON DU JOUR</div> <div>SUR LIT DE LENTILLES</div> <div>Filete de charela sobre una cama de lentejas estofadas, crocante tocino de la casa.</div> <div>47.00</div> </div>	
<div> <div>SOUPE</div> <div> <div>SOUPE À L' OIGNON</div> <div>Sopa de cebolla gratinada.</div> </div> <div>32.00</div> </div>		<div> <div>TARTARES</div> <div> <div>TARTARE DE BOEUF</div> <div>Tartare de res tradicional</div> <div>Entrada</div> <div>Fondo</div> <div>29.00</div> <div>53.00</div> </div> </div>		<div> <div>GRATIN DE FRUITS DE MER</div> <div>Langostinos, calamares y conchitas gratinados con una salsa al azafrán.</div> <div>54.00</div> </div>	
<div> <div>RAVIOLES</div> <div> <div>RAVIOLES AUX DEUX SAUMONS</div> <div>Ravioles de Salmón fresco y ahumado en salsa al azafrán</div> <div>Entrada S/. 29.00</div> <div>Fondo S/. 49.00</div> </div> </div>		<div> <div>TARTARE DE SAUMON A L' ANETH</div> <div>Tartare de salmón al eneldo.</div> <div>29.00</div> <div>53.00</div> </div>		<div> <div>FILET DE SAUMON, SAUCE HOLLANDAISE</div> <div>Filete de salmón con salsa holandesa y papas al vapor.</div> <div>54.00</div> </div>	
<div> <div>RAVIOLES DE CANARD AU FOIE GRAS</div> <div>Ravioles de Pato de Oxapampa con Foie Gras, bañados en un concentrado de Pato E</div> <div>Entrada S/. 39.00</div> <div>Fondo S/. 69.00</div> </div>		<div> <div>TARTARE DE TOMATE</div> <div>Tartare de tomate.</div> <div>16.00</div> <div>29.00</div> </div>		<div> <div>POISSON DU JOUR SUR LIT DE TAPENADE</div> <div>Pescado del día sobre una cama de tapenade de pimiento, cebollitas chinas a la parrilla y verduras salteadas.</div> <div>49.00</div> </div>	
<div> <div>PORCIÓN DE PATÉ</div> <div>Mousse de hígado de pato al Cognac</div> <div>SERVIDO CON TOSTADAS DE LA CASA</div> </div>		<div> <div>QUICHE</div> <div>19.00</div> <div>Quiche caliente con ensalada del huerto.</div> </div>		<div> <div>VOL-AU-VENT</div> <div>Milhojas con una cremosa salsa de pollo con champiñones</div> <div>29.00</div> </div>	
<div> <div>SANDWICHES</div> <div> <div>CROQUE MONSIEUR</div> <div>Mixto caliente en pan campesino con jamón de la casa.</div> <div>S/. 25.00</div> <div>con huevo S/. 27.00</div> </div> </div>		<div> <div>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</div> <div>Tabla de jamón de la casa, salami, mousse de cognac y prosciutto.</div> <div>58.00</div> </div>		<div> <div>EL PATO</div> <div>De la chacra en Oxapampa</div> </div>	
<div> <div>SANDWICH AU ROAST BEEF</div> <div>Con roastbeef en pan baguette.</div> <div>33.00</div> </div>		<div> <div>PLATOS DE FONDO</div> <div> <div>FILET MIGNON DE PORC, SAUSE MOUTARDE</div> <div>Lomito de cerdo con salsa de mostaza de Dijon, pasta fresca de la casa</div> <div>51.00</div> </div> </div>		<div> <div>MAGRET DE CANARD SAUCE BORDELAISE</div> <div>Pechuga de pato de Oxapampa con una reducción de vino tinto y medula de res, pastel de papas y legumbres</div> <div>55.00</div> </div>	
<div> <div>HAMBOURGEOIS</div> <div>Hamburguesa de bife ancho, lechuga y tomate, bañado en salsa bearnaise en pan de la casa.</div> <div>33.00</div> </div>		<div> <div>COQ AU VIN</div> <div>La clásica receta francesa hecho con gallo de la chacra en Oxapampa.</div> <div>54.00</div> </div>		<div> <div>CONFIT DE CANARD</div> <div>Pierna de pato confitado de forma tradicional, servido con papas salteadas con ajo y perejil.</div> <div>57.00</div> </div>	
<div> <div>ENSALADAS</div> <div> <div>SALADE FERMIÈRE</div> <div>Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, champiñones y pechuga de pollo ahumado. Tostadas de tapenade de alcachofas.</div> <div>Entrada</div> <div>Fondo</div> <div>21.00</div> <div>33.00</div> </div> </div>		<div> <div>BOEUF BOURGUIGNON DANS LA JOUE, TIAN ET PÂTES FRAICHES</div> <div>Tradicional guisado de res con tocino y champiñones, pasta fresca y tian</div> <div>58.00</div> </div>		<div> <div>CANARD A L' ORANGE</div> <div>Pierna de pato de Oxapampa a la naranja</div> <div>52.00</div> </div>	
<div> <div>SALADE AU CHÈVRE CHAUD</div> <div>Ensalada de lechugas con tostadas de queso de cabra tibio.</div> <div>21.00</div> <div>33.00</div> </div>		<div> <div>COTELETTES D' AGNEAU GRILLEES AU ROMARIN</div> <div>Costillas de cordero grilladas al romero, taboulé.</div> <div>54.00</div> </div>		<div> <div>CASSOULET TOULOUSAIN</div> <div>Frejoles frescos con confit de pato, salchicha de Toulouse. Gratinado con pan rallado.</div> <div>54.00</div> </div>	
<div> <div>SALADE NICOISE</div> <div>Ensalada de lechugas, atún, anchoas tomate pepino y cebolla. Aliño de vinagreta tradicional.</div> <div>22.00</div> <div>37.00</div> </div>		<div> <div>CHOUCROUTE GARNIE</div> <div>Choucroute tradicional con salchichas y cerdo ahumado.</div> <div>51.00</div> </div>		<div> <div>PARMENTIER DE CANARD</div> <div>Pastel de puré de papas con un delicioso relleno de pato de nuestra chacra.</div> <div>42.00</div> </div>	
<div> <div>SALADE AUX FOIES DE VOLAILLE</div> <div>Ensalada de lechugas, con hígados de pollo recién salteados de nuestra chacra, tocino casero y crutones al ajo.</div> <div>20.00</div> <div>38.00</div> </div>		<div> <div>CORDON BLEU DE POULET</div> <div>Pechuga de pollo de Oxapampa apanado con jamón de la casa y queso Gruyere. Papas fritas y tomate a la provenzal.</div> <div>48.00</div> </div>		<div> <div>LA TRIPERIE</div> <div> <div>ROGNONS A L' ANCIENNE</div> <div>Riñones de Ternera en salsa de Mostaza de Dijon al antigua y Oporto servidos con "Ecrasee" de papa blanca y zanahoria.</div> <div>49.00</div> </div> </div>	
		<div> <div>FILET DE BOEUF, POMMES FRITES</div> <div>54.00</div> </div>		<div> <div>ANDOUILLETTE AAAAA</div> <div>Salchicha de tripas. Papas fritas. - Salsa de mostaza</div> <div>55.00</div> </div>	
		<div> <div>ENTRECOTE PREMIUM US ANGUS</div> <div>Bife ancho US ANGUS 400 gr.</div> <div>- Mantequilla Maître d' hôtel</div> <div>- Salsa con pimienta negra</div> <div>- Salsa Bordelaise</div> <div>- Salsa Bearnaise</div> <div>8.00</div> <div>9.00</div> <div>9.00</div> <div>10.00</div> </div>		<div> <div>LANGUE DE VEAU AUX CÂPRES</div> <div>Lengua de ternera con salsa de alcaparras, arroz blanco.</div> <div>47.00</div> </div>	
		<div> <div>GIGOT DE 7 HEURES</div> <div>Pierna de cordero homeado 7 horas, Tomate a la provençal.</div> <div>51.00</div> </div>		<div> <div>TRIPES A LA MODE DE CAEN</div> <div>Mondongo a la moda de Caen, con vino blanco, zanahoria y calvados. Servido con papas al vapor.</div> <div>48.00</div> </div>	
		<div> <div>COUSCOUS ROYAL</div> <div>Cordero, pollo, merguez y legumbres variadas sancochadas con azafrán y especias marroquíes. Servido con couscous y mermelada de cebolla típica. Harissa.</div> <div>53.00</div> </div>		<div> <div>ASSIETTE DE FROMAGE</div> <div>3 QUESOS DEL DIA</div> <div>39.00</div> </div>	
		<div> <div>LASAGNE A LA PROVENÇALE</div> <div>Lasagna de verduras con queso de cabra y albahaca.</div> <div>39.00</div> </div>			

NO COBRAMOS PORCENTAJES NI SERVICIO, AGRADECEMOS SUS PROPINAS.