

FLEUR DE SEL

RESTAURANT

QUESOS ARGENTINOS

QUESO BRIE TRUFADO / HOJAS VERDES / NUECES
⊗ \$289

DEGUSTACION DE QUESOS DE CABRA ARTESANALES
(*Granja Champs-Élysées*)
⊗ \$288

POSTRES

CLAFOUTIS DE CEREZAS / HELADO DE YOGURT / REDUCCION DE KIRSCH
\$299

MOUSSE DE CHOCOLATE Y HABA TONKA / CHANTILLY DE CAFÉ / SHORTBREAD DE
CACAO
\$305

BAVAROIS DE PISTACHO / FRUTOS ROJOS DE ESTACION / COULIS DE SAUCO
\$302

DAMASCOS CAMELIZADOS / BISCUIT MIRLITON / SORBET DE ALMENDRAS
⊗ \$298

CREME BRULÉE DE VAINILLA DE LA REUNION / SABLÉ CROCANTE
\$295

PARA ACOMPAÑAR

SALENTEIN LATE HARVEST 2012	COPA \$205
ZUCCARDI MALAMADO MALBEC	COPA \$205
RON ESPECIADO CASERO (4CL)	\$165
EAU-DE-VIE DE CIRUELAS « MASSENEZ » (4CL)	\$208
EAU-DE-VIE DE PERA WILLIAM'S (4CL)	\$208
OPORTO (6CL)	\$202
COGNAC REMY MARTIN VSOP (4CL)	\$290
COGNAC REMY MARTIN NAPOLEON (4CL)	\$550
ARMAGNAC CHATEAU DE PELLEHAUT 1978 (4CL)	\$355
CHARTREUSE VERDE (4CL)	\$205

CAFÉS, TÉS E INFUSIONES

CAFÉS NESPRESSO / TÉS TEESON / INFUSIÓN DE HIERBAS FRESCAS \$85