



FLEUR DE SEL
RESTAURANT

ENTRADAS

ZUCCHINI "TROMPETA" / DÁTILES / QUESO FETA / ALMENDRAS / MIEL DE LIMÓN
⊗ \$238

LANGOSTINOS / ROUGAIL DE TOMATE-ANANA / KAFFIR LIME / SALVIA ANANÁ
⊗ \$242

SABLÉ DE PARMESANO / TOMATES ORGANICOS / COULIS DE ACEITUNAS / ALBAHACA
\$238

TERRINA DE PATO / CEREZAS / PISTACHOS / BRIOCHE
\$235

MOLLEJAS DE CORDERO / ARVEJAS A LA FRANCESA / CEBOLLA DE VERDEO
\$240

DEGUSTACION DE QUESO DE CABRA / HOJAS VERDES / HIGOS / FRUTAS SECAS
(Quesos de cabra artesanal con leche cruda - Granja Champs-Elysées - Provincia de Buenos Aires)
\$240

PRINCIPALES

MAGRET DE PATO / HIGOS / OPORTO / PIMIENTAS EXÓTICAS / PAPA DAUPHINE
\$450

ATÚN ROJO / FLOR DE ZAPALLO / VINAGRETA-GUARNICIÓN DE RATATOUILLE
⊗ \$385

CHERNIA / "BOUILLABAISSE" / PAPAS EN AZAFRÁN / TOMATES CONFITADOS
⊗ \$395

CODORNIZ RELLENA "NICOISE" / MOUSSELINE DE PAPA Y OLIVA / JUGO PERFUMADO
⊗ \$388

GNOCCHIS SALTEADOS / TOMATES / ACEITUNAS / ALCAPARRAS / RÚCULA SELVÁTICA
PARMESANO
\$380

NOVILLO DRY AGED / PAPAS FRITAS CASERAS / MANTECA DE ECHALOTES Y PEREJIL
(Novillo Aberdeen Angus criado a pasto - madurado 45 días)
⊗ \$545

SILLA DE CORDERO / BAYALDI DE VERDURAS / SOCCAS / ALBAHACA
⊗ \$392

Cubierto \$50

Las entradas como plato único tienen un recargo de \$70

Los principales compartidos tienen un recargo de \$120

Nuestros platos están sujetos a la disponibilidad de productos frescos en el mercado.