



FLEUR DE SEL
RESTAURANT

MENÚ “DÉCOUVERTE”

ATUN ROJO - WASABI

TRILLAS - CHIPIRONES - CHORIZO COLORADO

PITHIVIER DE CARNE DE CAZA

MOUSSE DE LIMON - CITRICOS - MERENGUE

Precio por persona \$1120 sin vinos / \$1470 con 2 copas de vino

MENÚ “PLAISIR”

BURATTA - ALCAUCILES

HUEVO MOLLET - HONGOS SILVESTRES - CREMA DE PARMESANO

MOLLEJAS - TOPINAMBOURS

CHARTREUSE DE FAISAN

BRIE TRUFADO - HOJAS VERDES

SORBET DE LIMON Y SAUCO

TERRINA DE CHOCOLATE - INGLESA DE HABA TONKA

Precio por persona \$1490 sin vinos / \$1790 con 4 copas de vino

Los menús degustación se sirven únicamente para el total de los comensales de la mesa.

Cubierto \$80

Las entradas como plato único tienen un recargo de \$100

Los principales compartidos tienen un recargo de \$150

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