

Piat

*La Cuisine, c'est quand les
choses ont le gout de ce qu'
elles sont*

“Curnonsky Prince des Gastronomes”

ENTRÉES/APPETIZERS

Délices de foie gras mi- cuit au pain D'épices, brunoise de poires au safran comme un chutney, gelée de sauternes

Terrine of foie gras mi-cuit & spicy bread, little poached pear stuffed with saffron chutney, jelly of "sauterne"

\$ 480

Tartare de thon rouge comme une salade « Niçoise », jaunes D'œuf marine juste confit, « aioli », coulis de poivrons rouge

Tartar of Bluefin tuna like a salad "Niçoise", egg yolk comfit in olive oil seasoned with sea salt flower, "aioli" and creamy red bell pepper

\$ 430

Fin carpaccio de "Fromage de tête", médaillon de langouste juste cuite, sauce « Gribiche » aux senteurs de Truffe noire, L'œuf de caille fumé, quelques légumes aigres doux

Fine Carpaccio of head cheese, medallion of steamed Baja-Californian lobster "Gribiche" sauce in infusion of black truffle, smoky quail egg, and some sweet sour vegetables



\$ 480

Tarte fine d'espadon fumé par nos soins, salade d'agrumes, concombre au sel marin, crème légère au citron vert, salicornes

Fine tart of swordfish smoked in-house, salad of citrus fruits, cucumber with sea salt, light lime cream, sea asparagus

\$ 480

Salade verte, en fin presque

Green salad, well almost



\$ 300

Cromesquis D'escargot A La Bourguignonne Accompagnés de Jambonnettes de grenouille flambées au « Pernod », quelques feuilles de frisée & moutarde

Cromesquis of snails burgundy style accompanied of frogs legs flambéed in "Pernod", some leaves of frisée & mustard

\$ 450

Foie gras poêlée, petits choux de Bruxelles glacés, jus de volailles corse, truffe noire minute

Sautéed slice of foie gras, glazed Brussels sprouts, poultry juice and black truffle minute



\$ 480

SOUPES/SOUPS

Gratinée Lyonnaise

Lyonnaise-style onion soup gratinée

\$ 310

Duo D'asperges blanches et verte, déclinaison de saumon fumé d'Alaska, pommes de terres vitelotte, quelques pointes en garniture

Duet of green & white asparagus, Alaska smoked salmon in different way, spring garnish



\$ 390

POISSONS ET FRUITS DE MER/FISH AND SEAFOOD

Saumon d'ecosse mi fume saisie au beurre noisette, légumes d'antan glacés dressés sur un délice de « patate douce » au thym, sauce poulette, garniture grands mère

Scottish salmon mi-fume cooked in hazelnut butter, glazed root vegetables over sweet potato delight, poulette sauce and grandmother's garnish



\$ 950

Saint jacques & grosses crevettes cuit au sautoir dresse sur un mijote de ris de veau a l'estragon, sauce veloutée vanille, quelques légumes

Roasted sea scallops & shrimps over a tarragon sweet veal bread stew, vanilla sauce, glazed



\$ 1,100

Filet de cabillaud en habit de choux vert façon Rossini, mousseline de veleri boule
Filet of cod in savoy green cabbage Rossini style, mousseline of celery root

\$ 1,250

Filet de « cabrilla » en écailles de pommes de terre au safran, cocotte de légumes glaces de basse Californie, sauce champagne en infusion de lavande

Sea bass with saffron potatoes scales, Baja California glazed vegetables, champagne sauce with lavender



\$ 950

VIANDES, VOLAILLES ET GIBERS/ MEAT AND POULTRY

Filet de bœuf Prime grillé, pomme purée a la truffe noire, tomates cerises provençales, échalote confite, réduction de vin Chinon

Grilled filet of Prime beef, black truffle potato puree, cherry heirlooms Provençal style tomatoes, shallot confit, wine reduction Chinon



\$ 1,400

Pithiviers de pigeons aux cèpes, cœur de foie gras, sauce périgueux

“Pithiviers” of pigeon with porcini duxelle, heart of “foie gras” and “périgueux” sauce

\$ 1,200

Carre D’agneau en croutes D’herbes fraîches, sauce aux morilles, cannelloni de poireaux farci de Quinoa, garniture printanière

Fresh herb crust lamb rack, morel sauce, and Quinoa stuffed leek cannelloni, spring garnish

\$ 1,350

Le Lapin en « Daube » provençale cuit basse températures 36 heures, fraîches pâtes fraîches parfumées au citron & à la sauge

“Daube” of rabbit Provençal cooked low temperatures 36 hours, fresh pasta scented with lemon & sage

\$ 1,300

Magret de canard flambe au cointreau, purée de carotte aux zests confits, panais a la fleur de thym, jeunes légumes du jardin, gastrique

Duck magret flambéed in “cointreau” with carrot purée with candied citrus zest, parsnip with thyme flower, baby vegetable from the garden, orange vinaigrette and

gastrique

\$ 1,200

VEGETARIAN MENU



Salade verte enfin presque
Green salad, well almost



\$ 300

Duo d'asperges grillées, huile noisettes citron aux herbes, quelques tomates, pralines au cumin.
Duet of grilled asparagus, hazelnut lemon oil, fine herbs, some heirlooms tomatoes, cumin pralines.



\$ 300

Velouté de potiron, geuilleté Parmesan garnis d'une crème légère a la muscade aux abricots sec et
graines de saison

Pumpkin velouté, sable parmesan, light nutmeg cream, dried apricots and seeds

\$ 350

Cannelloni de poireaux aux trois quinoas, émulsion de poivrons rouges, salade de roquettes truffée,
chips de légumes

Cannelloni of leek stuffed with multicolor quinoa, red bell pepper emulsion, truffle arugula salad, chips of vegetables



\$ 750

Ravioles ouvert de légumes de saison, sauce Champagne
Open ravioli of seasonal vegetable, Champagne sauce

\$ 750



.We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion, all the prices are quoted in Mexican currency and include 16% taxes

GLUTEN FREE VEGETARIAN

Sommelier Pedro Poncelis | Chef de cuisine

.We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion, all the prices are quoted in Mexican currency and include 16% taxes