Le Bisou
french cuisine

ENTRÉE CHAUDE

Huîtres gratinées
Ostras gratinadas con espinacas, tocino, mantequilla,
licor de anís y queso gruyère, terminadas con costra de panko

Aumônière de duxelles de champignons
Bolsita de crepa rellena de ragú de champiñones,
salsa cremosa de tomillo y ensalada de hierbas baby

Soupe à l'oignon gratinée
Sopa de cebolla gratinada

Tartare de thon
Atún cubierto con mostaza Dijon, sellado y cortado a mano,
servido con puré de aguacate, chalotas, vinagreta de limón y jengibre,
ensalada de hierbas y una gaufrette de papa

Cannelloni au crabe royal
Cannelloni de king crab, queso ricotta, mantequilla, trufa negra y perejil

Mousse de foie gras, dattes et porto
mousse de foie gras, compota de dátil y oporto, crumble de avellana

Salade de langouste
Cola de langosta, papel de arroz crujiente, mezcla de lechugas,
espárragos, pimiento, rábanos en rodajas, chícharos, hierbas frescas,
holandesa de coñac Courvoisier

PLAT PRINCIPAL

- **Bar poêlé, émulsion de safran**
  Filete de branzino sellado, espinacas salteadas, puerros braseados y emulsión de azafrán y vainilla

- **Saumon rôti, beurre blanc au citron**
  Filete de salmón rostizado, beurre blanc de limón, espárragos verdes, puré de chícharos y papas fondant

- **Confit de canard à l'orange**
  Muslo de pato confitado, salsa de naranja, puré de papa y ejotes verdes

- **Poulet sauce aux morilles**
  Pechuga de pollo rellena de mezcla de hongos, cebolla trufada, puré de berenjena asada y salsa cremosa de morillas

- **Carré d'agneau provençal**
  Rack de cordero en costra de hierbas, tartaleta de ratatouille de verduras y jugo de cocción al tomillo

- **Filet mignon**
  Filete de res, salsa de foie gras, espárragos y gratín dauphinois

- **Short rib à la bourguignonne**
  Costilla de res braseada, jugo reducido, cebollitas glaseadas, tocino y champiñones salteados, puré de papa con mantequilla

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

- **45 oz tomahawk**
  Elote con mantequilla, chimichurri, salsa demi-glace de vino tinto

- **Surf & turf à la française**
  Filete mignon sellado en mantequilla y cola de langosta pochada en mantequilla, salsa béarnaise, puré de coliflor y zanahorias baby glaseadas

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille
Crema de vainilla con costra de azúcar caramelizado

Fondant au chocolat, cœur coulant
Fondant de chocolate, helado de romero, crumble de chocolate

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

Platillos libres de gluten
Contiene lácteos y/o huevos

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRÉE CHAUDE

Aumônière de duxelles de champignons
Bolsita de crepa rellena de ragú de champiñones,
salsa de crema vegetal de tomillo y ensalada de hierbas baby

Soupe à l'oignon gratinée végétale
Sopa de cebolla gratinada vegana con queso vegetal

PLAT PRINCIPAL

Chou-fleur rôti, beurre blanc au citron
Filete de coliflor rostizado, beurre blanc vegano de limón,
espárragos verdes y papas fondant

Filet végétal, sauce crémeuse aux cèpes
Filete vegetal, salsa cremosa de anacardo y hongos porcini,
espárragos y papas fondant

DESSERTS

Crème brûlée végane à la vanille
Crema de coco y vainilla con costra de azúcar caramelizado

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

Platillos libres de gluten
Opción de origen vegetal (Food Plant-Based)

Beloved
Playa Mujeres, Mexico