

# *De Basilic*

## MENU



## ENTRÉES / STARTERS

Crème de chou-fleur, brocoli et caviar, croquant de cèleri  
Cauliflower cold cream, broccoli, and caviar, celery  
tempura (200 ml)

Assiette de “mes voyages”: graines de semoule aux  
raisins de corinthe, pois chiches radis, soja, ciboulette,  
figues fraîches, dattes, chayotte, tomate bille,  
concombre, avocat, Et mini maïs

“Mes voyages” salad: Couscous, raisins, chickpeas, soy  
sprouts, radish, fresh figs, dates, chayote, cherry tomato,  
cucumber, avocado, baby corn, virgin olive oil and  
balsamic vinegar (180 gr)



Flan de camaron, crème de bisque et feuilles de pourpier  
Shrimp custard, bisque and purslane leaves (120 gr)

Escalopin de thon parfumé al l’huile d’herbes citron,  
cardamome, pain au noix

Tuna with lemon herb oil, cardamom and nut bread  
(100 gr)

Cannelloni de crabe royale aux epinards, sauce curry  
King Crab cannelloni with spinach and curry sauce  
(2 pieces)

Clams de bass californie en tartar aux salicornes  
Baja California clam tartar with salicornia (2 pieces)

Escalopes de langouste aux choux blanc al'orange,  
coriandre, pignon de pin, raisin de corinthe, vinaigrette  
aux œufs de saumon

Lobster medallions, white cabbage with orange reduction,  
coriander, pine nuts, raisins and salmon roe (100 gr)

Vol au vent d'escargots et noisettes, persil, crème d'ail

Escargot and nuts vol-au-vent, parsley sauce and garlic  
cream (6 pieces)

Noix de st. Jaques au grill, chlorophylle de feuilles

Seared scallops over chlorophyll leaves (3 pieces)

## FOIE GRAS

Verrine de foie gras et tequila gelée

Foie gras verrine and tequila gelée (80 gr)



Raviole de foie gras aux champignons sauvages  
et truffes, jus de canard et mousse de lait

Foie gras, mushrooms and truffle ravioli,  
duck jus emulsion (1 piece)



Croustade de foie gras, pomme caramélise  
et son jus de canard

Foie gras croustade, caramelized apple and duck  
jus reduction (50 gr)



## LA PÊCHE / FROM THE SEA

Lanières de saumon au basilic, rouelle de pomme,  
amandes effilées sautées

Grilled salmon, basil sauce, fresh apple with toasted  
almonds (120 gr)

Pavé de mérrou au four, fenouil confit et sa petite salade

Grouper fillet, fennel confit with fresh leaves salad  
(180 gr)

Carre de pargo poêle sur fondant de poireaux,  
coulis de poivron doux

Snapper over leek fondant, roasted yellow pepper  
and tarragon coulis (120 gr)

Poison en croute de sel, beurre blanc, compotée  
d'endives aux herbes

Catch of the day, fish fillet in salt crust, beurre blanc,  
endive compote [for two people] (400 gr)

## VIANDES / MEAT

Cochon de lait confit a la moutarde ancienne,  
gateaux de patate douce

Suckling pig confit with jus de antique mustard,  
sweet potato layers (120 gr)

Emincé de canard dans son jus aux pruneaux poivré,  
mousseline de potiron

Duck supreme, prune in pepper jus, squash  
mousseline (180 gr)

Canon d'agneau en croute de macadamia noix,  
mix de carottes de fèves

Lamb loin with macadamia nut crust,  
baby carrots and fava beans (120 gr)

Pavé de bœuf d'angus rôti au poivre noir,  
classique gratin pommes de terre

Roasted angus beef fillet with black pepper,  
classic potato gratin (200 gr)



## LE GRAND MENU

Crème de chou-fleur et caviar, feuille de basilic  
en tempura, bonbon de foie gras

Cauliflower and caviar cream, tempura basil leaf,  
foie gras bonbon

Clams de bass Californie en tartar aux salicornes  
Baja California clams tartar with salicornia

Vol au vent d'escargots et noisettes, persil, crème d'ail  
Escargot and nuts vol-au-vent, parsley sauce  
with garlic cream

Flan de camaron, bisque et feuilles de pourpier  
Shrimp custard, bisque and purslane leaves

Pavé de mérrou au four, fenouil confit et sa petite salade  
Grouper fillet, fennel confit with fresh leaves salad

Susette glacé de basilic  
Basil popsicle

Cochon de lait confit a la moutarde ancienne,  
gateaux de patate douce  
Suckling pig confit with jus de antique mustard,  
sweet potato layers

Fruit rouges fumé  
Smoked red fruits

Table des fromages, confiture et pain grillé  
Cheese table, jams and grilled bread

Le merveilleux

Petit fours

Menu without pairing

Menu with pairing

## DESSERTS

Sélection de fromages françaises, confitures  
et pain d'épices grillé  
French cheese selection, jams and grilled bread

Le merveilleux aux chocolat, pêche au grand  
marnier, glace de yaourt

Meringue with chocolate, peach with grand  
marnier liqueur, yogurt ice cream

« Delinaison de framboises »

« Raspberry declination »

Sable with raspberries, raspberry sorbet,  
raspberries and blackberries gelée

Bab ´ au mezcal, glace de crème chiboust  
et citronnelle, supremes d ´ agrumes

Bab ´ au mezcal, chiboust and lemon grass ice  
cream, citrus fruits

Souffle de lavande (deux personne)

Lavande soufflé (two people)

Le chocolat « Henri Charvet »

Crémeux onctueux au chocolat noir sauce  
a la menthe fraîche

The « Henri Charvet » chocolate  
dark chocolate cake, mint sauce

« Les milles feuilles »

Mille feuilles au figue au sorbet de litchi

Fig mille feuille, lychee sorbet

Crème brulée traditionnel, glace pistache

Crème brûlée and pistachio ice cream



Classiques Le Basilic  
Le Basilic Classics

Chef Le Basilic **Mariana Alegria**  
Maître d'Hôtel **Gerardo Rosas**

Consuming raw or undercooked products increases the risks of food borne illness.  
Please advise your server of any allergies you may have to food products.