

Celebrate St. Valentines dinner in one of Cancun's most romantic settings at the AAA 5 Diamond Award Le Basilic offering a French-Mediterranean menu under the guidance of Chef Henri Charvet of Paris, who holds the title of Maître Cuisine de France.

Tartar d'huîtres, framboise gastrique et œufs de saumon
Tartar de ostión con gastrique de frambuesa tinto y hueva de salmón
Oyster tartar, raspberry gastrique and salmon roe

∞

Ravioli bicolore aux crevettes, épinards et truffe
Ravioli bicolore de camarón con espinaca y laja de trufa
Two-colored shrimp and spinach ravioli with fresh truffle

∞

Salade de canard vieille aux agrumes, fromage de chèvre, preline aux amandes dressé avec vincotta
Ensalada de pato añejado con cítricos, queso de cabra, almendras garapiñadas aliñadas con vincotta
Aged duck citrus salad, goat cheese, caramelized almonds tossed with vincotta

∞

Susette glacé de champagne, citrus caviar et maldon sel
Paleta de champagne, caviar limón y sal maldon
Champagne, lemon caviar and maldon salt popsicle

∞

Carré d'agneau, sauce au chocolat, purée de betterave et légumes de la campagne
Rack de cordero con salsa de chocolate, puré de betabel y verduras de la campiña
Lamb rack, chocolate sauce, red beet purée and countryside vegetables

∞

Thé froide de cardamome et fruit rouges
Té frio de cardamomo y frutos rojos
Cardamom and red fruits cold tea

∞

Cœur fondant au chocolat, glace du vanille et citronnelle avec groseille
Corazón de fondant de chocolate, helado de vainilla y lemon grass con grosella
Heart shaped fondant, vanilla and lemon grass ice cream with red currant

∞

Petit Fours

\$1,600.00 MXN

Per person | tax included plus service

AAA
Five Diamond
Award

Le Basilic

Grand
Fiesta Americana.
CORAL BEACH CANCUN

Reservations 881 32 00 ext. 3380