

De Basilic

MENU



ENTRÉES / STARTERS

Velouté d'artichaut froide aux pointes
d'asperges et truffes

Cold artichoke creamy soup with truffle
and asparagus tips (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: wheat semolina, raisins,
chickpeas, soybean, radish, fresh figs, dates, chayote,
cherry tomato, cucumber, avocado, baby corn, extra
virgin olive oil and balsamic vinegar (180 gr)



Noix de st. Jaques au grill, sauce crémeuse de potiron de
saison, fromage de chèvre aux épices, air de citronnelle
Seared jumbo scallops, season pumpkin creamy
sauce, goat cheese with herbs, lemon grass air (3 pieces)

Escalopines de kampachi à l'oignon fumé marinées aux
épices, huile d'olive, citron vert, pignons de pin grillés
Delicate slices of kampachi marinated with smoked
onion and spices, olive oil, green lemon, toasted
pine nuts (100 gr)

Aumônière de crabe royal aux épinards
Aumônière of King crab with spinach (1 piece)

Escalopes de homard, coulis de basilic, caviar et
feuilles de basilic craquantes
Lobster escalope, caviar, basil coulis and crispy
leaves (100 gr)

Cassolette de crustacés à l'estragon

Crustacean cassolette with tarragon scent (250 gr)

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

Snail and nuts Vol au vent, parsley sauce with garlic cream (6 pieces)

Langoustine rôtie au beurre d'herbes, quinoa rouge

Roasted langoustine with herb butter, red quinoa (2 pieces)

FOIE GRAS

Verrine de foie gras en gelée de tequila

Foie gras verrine and tequila gelée (50 gr)



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

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



Pain brioché grillé, foie gras de canard aux figes, sirop de balsamique

Grilled brioche, Foie gras with figs and balsamic syrup (60 gr)



LA PÊCHE / FROM THE SEA

Cœur de saumon mi cuit, sommitées de choux fleur,
œufs de saumon, crème de menthe

« Mi cuit » salmon, cauliflower, salmon roe, mint
cream (120 gr)



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

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

Filet de rubia poêlé, sauté de tomates à l'huile
d'olive aux herbes, aubergines frites

Rubia fillet, sautéed tomatoes in olive oil and fresh
herbs, fried eggplant (120 gr)

Poisson du jour en croute de sel, beurre blanc
revisité, compotée d'endives à l'orange

Catch of the day, Fish fillet in salt crust,
beurre blanc, endives marinated in orange jus
[for two people] (400 gr)

VIANDES / MEAT

Aiguillettes de canard dans son jus, patate douce,
ragout de lentilles

Supreme duck aiguillettes, lentil ragout, sweet
potato (180 gr)

Cochon de lait aux carottes, petits pois
et oignons doux

Suckling pig, baby carrots, peas
and sweet onions (120 gr)

Carré d'agneau en croute de noisettes, pistache,
fèves et mange - tout

Rack of lamb with nut and pistachio crust, fava
beans and snow peas (120 gr)

Pavé de bœuf d'Angus rôti au poivre noir,
classique gratin pommes de terre à la crème

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



LE GRAND MENU

Escalopines de kampachi à l'oignon fumé
marinées aux épices, huile d'olive, citron vert,
pignons de pin grillés

Delicate slices of kampachi marinated with
smoked onion and spices, olive oil, green lemon
and toasted pine nuts

Velouté d'artichaut froide aux pointes
d'asperges et truffes

Cold artichoke creamy soup with truffle
and asparagus tips

Pain brioché grillé, foie gras de canard aux figes
Grilled brioche, Foie gras with figs

Langoustine rôtie au beurre d'herbes, quinoa rouge
Roasted langoustine with herb butter, red quinoa

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

Snail and nuts Vol au vent, parsley sauce
with garlic cream

Susette glacé de basilic
Basil popsicle

Cœur de saumon mi cuit, sommitées de choux fleur,
œufs de saumon, crème de menthe
«Mi cuit» salmon, cauliflower, salmon roe,
mint cream

Carré d'agneau en croute de noisettes, pistache,
fèves et mange - tout

Rack of lamb with nuts, pistachio crust, fava beans
and snow peas

Fruit rouges fume

Smoked red fruits

Table des fromages Français, confiture et pain
d'épices grillés

French Cheese table, jam and spiced grilled bread

Tartelette à l'ananas brûlé et sa glace

Pineapple tart and sorbet

Petit fours

Menu without pairing

Menu with pairing

DESSERTS

Sélection de fromages français,
confiture et pain d'épices grillés
French cheese selection,
jams and grilled bread (100 gr)

Le merveilleux, copeau au chocolat,
pêche au grand Marnier, glace de yaourt
Meringue with chocolate, peach
with Grand Marnier liqueur,
yogurt ice cream (120 gr)

« Déclinaison de Framboises »
« Raspberry Declination »
Sable with raspberries, raspberry sorbet,
raspberry and blackberry gelée (100 gr)

Le chocolat « Henri Charvet »
Crèmeux onctueux au chocolat noir,
coulis d'hibiscus
The « Henri Charvet » Chocolate
Dark chocolate cake, hibiscus sauce (120 gr)

Millefeuille à la mangue, sorbet de guanabana
Mango Millefeuille, guanabana sorbet (120 gr)

Crème brûlée traditionnelle, glace de mamey
Crème brûlée and mamey ice cream (120 gr)

Tartelette à l'ananas brûlé et sa glace
Pineapple tart and sorbet
[for two people] (230 gr)

Le magnum éclair au citron jaune avec glace
de citronnelle
Lemon curd éclair and lemongrass ice cream
(for two people) (230 gr)



Chef Le Basilic **Mariana Alegría Gárate**
Maître d'Hôtel **Gerardo Rosas Álvarez**

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.