



ENTRÉES

Prensado de foie gras mi-cuit, compota de ají amarillo, chutney y brioche casero.	\$	19.500
Pulpo provenzal, ratatouille y crocante de arroz.	\$	14.500
Huevo trufado, champiñón, tocino ahumado y perejil.	\$	9.200
Mezclum de hojas verdes, verduras & brotes con vinagre de frambuesa.	\$	6.500
Raviolón de cola de buey & médula servido con acelga.	\$	8.500
Mosaica del mar, papa nativa y alga	\$	12.500
Ostras frescas con limón & vinagreta de chalotas. (6 uni)	\$	12.500
(12 uni)	\$	23.000

PLATS

Lomo Angus a la bordelesa (Lomo vetado angus, salsa de vino tinto y médula, crujiente pomme Anna).	\$	24.500
Magret de pato, gástrica de limón verde, mousseline de arveja y perlas de verduras de la temporada.	\$	25.500
Trucha meunière, cremoso de chilote y zanahoria glaseada.	\$	22.500



Risotto con hongos y morillas.	\$ 19.500
Conejo en mechada al estilo rossini con polenta frita.	\$ 19.500
Congrio dorado confitado, salsa bisque y croqueta de espinacas.	\$ 19.500

FROMAGE

Selección del día de quesos nacionales e importados.	\$ 15.500
--	-----------

DESSERTS

Crème brûlée tradicional.	\$ 7.500
Tiramisù sin azúcar.	\$ 7.500
Selección de helados.	\$ 7.500
Copa Chat Noir (helado de vainilla, chantilly, praliné, sablé cacao, avellana y salsa de chocolate)	\$ 7.500
Carro de postres. (valor por cada postre)	\$ 7.500



À toute heure
A toda hora

Platos reconfortantes y atemporales, especialmente diseñados para nuestros huéspedes,
disponibles para disfrutar en cualquier momento del día.

**Timeless, comforting dishes, specially crafted for our guests,
available to enjoy at any time of the day.**

Ensalada César con Pollo Grillado	Lechuga fresca, pollo grillado, parmesano, crutones artesanales y aderezo César casero.	\$	9.500
Signature Club sandwich	Tocino, pollo, tomate confitado, lechuga costina beaufort y huevo, servido con papas fritas o ensalada.	\$	12.500
Hamburguesa Gourmet	Carne de libre pastoreo 150g, queso camembert, cebolla caramelizada y lechuga, con papas fritas caseras.	\$	12.500
Ravioles de día	Salsa tomates asados y queso parmesano.	\$	11.500
Filete de Res Grillado	Servido con gratín dauphinoise y salsa al vino tinto.	\$	17.500
Filete de Salmón	Con salsa beurre blanc, puré rústico y verduras.	\$	12.500
Consomé de Ave	Servido con cabellos de ángel y perejil fresco.	\$	6.500



À toute heure
A toda hora

Platos reconfortantes y atemporales, especialmente diseñados para nuestros huéspedes,
disponibles para disfrutar en cualquier momento del día.

**Timeless, comforting dishes, specially crafted for our guests,
available to enjoy at any time of the day.**

PARA PICOTEAR

Tablita Chat Noir (queso, fiambres y mousse de salmón).	\$ 17.500
Empanadas bourguignon (5 unidades)	\$ 14.500
Tabla de pato: rilette, jamón curado, croqueta y arrollado primavera.	\$ 19.500
Endivia rellena con queso roquefort y nuez, mini quiche, croqueta de salmón y salsa tártara y frito de champiñón ostra con crema trufada	\$ 15.500

MENÚ NIÑO

Filetito de pollo apanado, ketchup y papas fritas.	\$ 9.500
Pasta del día con pomodoro o salsa Alfredo.	\$ 9.500



À toute heure
A toda hora

Platos reconfortantes y atemporales, especialmente diseñados para nuestros huéspedes,
disponibles para disfrutar en cualquier momento del día.

**Timeless, comforting dishes, specially crafted for our guests,
available to enjoy at any time of the day.**

DESSERTS

Tiramisù sin azúcar.	\$ 7.500
Plato de frutas frescas.	\$ 7.500
Postre del día.	\$ 7.500
Selección de helados.	\$ 7.500
Copa Chat Noir (helado de vainilla, chantilly, praliné, sablé cacao, avellana y salsa de chocolate)	\$ 7.500