



PARA COMPARTIR

Nuestras tablas

Chat Noir		\$	17.500
Quesos, fiambres y mousse de salmón			
Empanadas Noir		\$	14.500
Relleno de carne al jugo estilo borgoñesa			
Pato Noir		\$	19.500
Rillette, jamón curado en casa, croqueta y arrollado primavera			
Gourmet Noir		\$	15.500
Endivia rellena con queso roquefort y nuez, mini quiche, croqueta de salmón y salsa tártara y frito de champiñón ostra con crema trufada)			
Ostras frescas	(6 un)	\$	12.500
Con limón & vinagreta de chalotas	(12 uni)	\$	23.000
Selección de quesos nacionales e importados		\$	15.500

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
Tartare "Chat Noir" De res semi crudo / semi cocido y yema curada	\$ 10.500
Choritos marinière cremosa En caldo de vino blanco, tomate y perejil, servido con papas fritas caseras.	\$ 8.500
Mosaica del mar, papa nativa y alga	\$ 12.500
Sopa de cebolla de la abuela "Armance". Versión abuelada de este clásico francés.	\$ 7.500
Escargots borgonenses (según disponibilidad) Con mantequilla de perejil y ajo en su concha.	\$ 8.500

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
Tagliatelle a la sepia casera Con ragout de mariscos.	\$ 17.500
Tournedos Rossini Clásico medallón de filete, foie gras y salsa trufada.	\$ 25.500



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
Boeuf Bourguignon de Franck Preparado con punta de paleta cocida lentamente.	\$ 16.500
Pithivier de pato confitado (25min) En masa	\$ 23.500

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
Copa Chat Rouge Helado de frambuesa, merengue, crema chantilly, Frambuesa deshidrata y tuile	\$ 7.500
Carro de postres. (valor por cada postre)	\$ 7.500