

CHEZ MOI

CANCUN FRENCH RESTAURANT MEXICO

ENTRADAS FRÍAS

SALADE “CHEZ MOI”

Lechuga endibia, langosta al vapor, lentejas negras, queso de cabra.

SAUMON PARISIEN

Salmón marinado, anguila ahumada, crutones especiados, vegetales orgánicos, pimienta rosa, cilantro.



TARTELETTE DE TOMATE A LA PROVENÇAL

Milhojas, tapenade de aceitunas negras, tomates triturados, confitura de tomate cherry, sorbete de albahaca, crema cítrica, piñones tostados.

THON ÈPICÉ SAISI

Atún sellado, pimientos negros, rosa y Sichuan, salsa cremosa de eneldo, cubierto con panceta de cerdo estilo Normandía.



Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

ENTRADAS CALIENTES

HUÎTRES SABAYON

Sabayón de champán, tomate, crema de limón, cebollín.

SOUPE À L'OIGNON

Sopa de cebolla francesa, queso Gruyère derretido.

CONFIT DE CHÈVRE

Espinacas salteadas, champiñones silvestres, confit de hombro de cabra, champiñones silvestres, reducción de grosella negra, perejil.

ESCARGOTS CHEZ MOI

Salteados en mantequilla de ajo y perejil, reducción de carne y Oporto, puré de brócoli y ajo, confitura de zanahoria, hierbas finas crujientes, aceite de trufa negra.



Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

PESCADOS Y MARISCOS

NOIX DE SAINT JACQUES SAUTÉE

Corteza de semillas de amapola, puré de coliflor, salsa blanca de azafrán y vino, salchicha de Toulouse.

FILET DE BASSE

Mantequilla de bayas de enebro negro, fondue de puerros y tocino, vegetales, salsa de crema ligera, estragón.

CASSEROLE DE FRUITS DE MER MARSEILLAISE

Preparado al vacío con camarones, pulpo, langosta, cangrejo, anchoas marinadas, pera, miel Melipona, puré de papas de la firma del Chef Michel, mezclum, macadamia tostada.

SAUMON NATURE

Chorizo artesanal, desmoronado furikake, chips de camarón, remolachas con costra de sal, cardamomo, arroz Basmati crujiente.

 SIN GLUTEN

 SIN NUECES

 SIN LÁCTEOS

 VEGANO

 VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

CARNES Y AVES

FILET DE PORC GRILLÉ À LA SAINT-GERMAIN

Filete de res, gratinado de papa, persillade de champiñones silvestres, puré de brotes de chícharo, reducción de romero, aceite de trufa blanca.

CANARD TRADITIONNEL À L'ORANGE

Reducción de miel y naranja, hierbas aromáticas, Grand Marnier, endibia estofada con tocino, puré de cítricos.

CÔTES DE BŒUF BRAISÉES

Cocido lentamente durante 18 horas al vino, pasta filo, puré de papas de la firma del Chef Michel, emulsión de foie gras.

OSSOBUCO D'AGNEAU

Salsa cremosa de mostaza, papas estilo parisino, tomates confitados.



Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

OPCIONES VEGETARIANAS / SIN GLUTEN / VEGANAS

SALADE MAISON

Lechuga endibia, langosta al vapor, lentejas negras, queso de cabra.

PROVENÇAL TOMATO TARTLET

Milhojas, tapenade de aceitunas negras, tomates triturados, confitura de tomate cherry, sorbete de albahaca, crema cítrica, piñones tostados.

RAVIOLI DE CANNES

Raviolis sin gluten, ratatouille provenzal, tomate confitado.

RIZ CROUSTILLANT

Aceite de coco, azafrán, remolacha, champiñones silvestres, vegetales pequeños, endibia, macadamia, piñones tostados.



Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

POSTRES

UN RÊVE DE CHOCOLAT

Mousse de chocolate gianduja y avellana, helado de caramelo salado.

TARTE AUX POMMES

Tarta de manzana tradicional estilo Normandía, horneada al momento. (Por favor permita 25 minutos)

CRÈME BRÛLÉE

Vainilla.

PROFITEROLES DE L'ODÉON

Profiteroles de frambuesa, crema de pistacho.

CRÈME ANGLAISE CLASSIQUE

Crema de cacao y avellana, helado de banana.

 SIN GLUTEN

 SIN NUECES

 SIN LÁCTEOS

 VEGANO

 VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.



Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

