01 · MENÚ CLÁSICO

LE PETIT CHEF · MENÚS MULTILINGÜES

ENGLISH

CLASSIC LE PETIT CHEF MENU

Starter

Potato and leek cream soup | Crispy bacon | Chive oil

Fish Main Course

Slow-cooked cod | Pumpkin and carrot velouté | Tender peas | Citrus fennel

Meat Main Course

Angus beef fillet in puff pastry | Mushrooms | Red wine sauce | Carrot purée

Dessert

Creamy chocolate tart | Raspberry coulis | Chocolate crumble | Citrus caviar | Raspberry cream

DEUTSCH

KLASSISCHES LE PETIT CHEF MENÜ

Vorspeise

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe | Knuspriger Bacon | Schnittlauchöl

Fisch-Hauptgang

Schonend gegarter Kabeljau | Kürbis-Karotten-Velouté | Zarte Erbsen | Zitrusfenchel

Fleisch-Hauptgang

Angus-Rinderfilet im Blätterteig | Pilze | Rotweinsauce | Karottenpüree

Dessert

Cremige Schokoladentarte | Himbeercoulis | Schokoladen-Crumble | Zitruskaviar | Himbeercreme

FRANÇAIS

MENU CLASSIQUE LE PETIT CHEF

Entrée

Velouté de pommes de terre et de poireaux | Bacon croustillant | Huile de ciboulette

Plat principal de poisson

Cabillaud cuit à basse température | Velouté de potiron et de carottes | Petits pois tendres | Fenouil aux agrumes

Plat principal de viande

Filet de bœuf Angus en croûte feuilletée | Champignons | Sauce au vin rouge | Purée de carottes

Dessert

Tarte fondante au chocolat | Coulis de framboise | Crumble au chocolat | Caviar d'agrumes | Crème de framboise

ITALIANO

MENU CLASSICO LE PETIT CHEF

Antipasto

Crema di patate e porri | Pancetta croccante | Olio all'erba cipollina

Piatto principale di pesce

Baccalà cotto a bassa temperatura | Vellutata di zucca e carote | Piselli teneri | Finocchio agli agrumi

Piatto principale di carne

Filetto di manzo Angus in pasta sfoglia | Funghi | Salsa al vino rosso | Purè di carote

Dessert

Torta cremosa al cioccolato | Coulis di lamponi | Crumble al cioccolato | Caviale agli agrumi | Crema di lamponi

ESPAÑOL

MENÚ CLÁSICO DE LE PETIT CHEF

Entrante

Crema de patata y puerro | Bacon crujiente | Aceite de cebollino

Plato principal de pescado

Bacalao a baja temperatura | Velouté de calabaza y zanahoria | Guisantes tiernos | Hinojo cítrico

Plato principal de carne

Filete de Angus en hojaldre | Champiñones | Salsa de vino tinto | Puré de zanahoria

Postre

Tarta cremosa de chocolate | Coulis de frambuesa | Crumble de chocolate | Caviar cítrico | Crema de frambuesa

02 · MENÚ VEGETARIANO

LE PETIT CHEF · MENÚS MULTILINGÜES

ENGLISH

VEGETARIAN LE PETIT CHEF MENU

Starter

Potato and leek cream soup | Crispy onion | Chive oil

Main Course

Mushroom and truffle risotto

Main Course

Aubergine mille-feuille | Pesto | Parmesan cream

Dessert

Creamy chocolate tart | Raspberry coulis | Chocolate crumble | Citrus caviar | Raspberry cream

DEUTSCH

VEGETARISCHES LE PETIT CHEF MENÜ

Vorspeise

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe | Knusprige Zwiebeln | Schnittlauchöl

Hauptgang

Pilz-Trüffel-Risotto

Hauptgang

Auberginen-Millefeuille | Pesto | Parmesancreme

Dessert

Cremige Schokoladentarte | Himbeercoulis | Schokoladen-Crumble | Zitruskaviar | Himbeercreme

FRANÇAIS

MENU VÉGÉTARIEN LE PETIT CHEF

Entrée

Velouté de pommes de terre et de poireaux | Oignons croustillants | Huile de ciboulette

Plat principal

Risotto aux champignons et à la truffe

Plat principal

Millefeuille d'aubergine | Pesto | Crème de parmesan

Dessert

Tarte fondante au chocolat | Coulis de framboise | Crumble au chocolat | Caviar d'agrumes | Crème de framboise

ITALIANO

MENU VEGETARIANO LE PETIT CHEF

Antipasto

Crema di patate e porri | Cipolla croccante | Olio all'erba cipollina

Piatto principale

Risotto ai funghi e tartufo

Piatto principale

Millefoglie di melanzane | Pesto | Crema di parmigiano

Dessert

Torta cremosa al cioccolato | Coulis di lamponi | Crumble al cioccolato | Caviale agli agrumi | Crema di lamponi

ESPAÑOL

MENÚ VEGETARIANO DE LE PETIT CHEF

Entrante

Crema de patata y puerro | Cebolla crujiente | Aceite de cebollino

Plato principal

Risotto de champiñones y trufa

Plato principal

Milhojas de berenjena | Pesto | Crema de parmesano

Postre

Tarta cremosa de chocolate | Coulis de frambuesa | Crumble de chocolate | Caviar cítrico | Crema de frambuesa

03 · MENÚ INFANTIL

LE PETIT CHEF · MENÚS MULTILINGÜES

ENGLISH

CHILDREN'S LE PETIT CHEF MENU

For children aged 5 to 12

Starter

Potato and leek cream soup | Crispy bacon | Chive oil

Main Course

Penne pasta with basil pesto

Meat Main Course

Chicken fingers | French fries

Dessert

Creamy chocolate tart | Raspberry coulis | Chocolate crumble | Citrus caviar | Raspberry cream

DEUTSCH

LE PETIT CHEF KINDERMENÜ

Für Kinder von 5 bis 12 Jahren

Vorspeise

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe | Knuspriger Bacon | Schnittlauchöl

Hauptgang

Penne mit Basilikumpesto

Fleisch-Hauptgang

Hähnchensticks | Pommes frites

Dessert

Cremige Schokoladentarte | Himbeercoulis | Schokoladen-Crumble | Zitruskaviar | Himbeercreme

FRANÇAIS

MENU ENFANT LE PETIT CHEF

Pour les enfants de 5 à 12 ans

Entrée

Velouté de pommes de terre et de poireaux | Bacon croustillant | Huile de ciboulette

Plat principal

Penne au pesto de basilic

Plat principal de viande

Aiguillettes de poulet panées | Frites

Dessert

Tarte fondante au chocolat | Coulis de framboise | Crumble au chocolat | Caviar d'agrumes | Crème de framboise

ITALIANO

MENU BAMBINI LE PETIT CHEF

Per bambini dai 5 ai 12 anni

Antipasto

Crema di patate e porri | Pancetta croccante | Olio all'erba cipollina

Piatto principale

Penne al pesto di basilico

Piatto principale di carne

Bocconcini di pollo impanati | Patatine fritte

Dessert

Torta cremosa al cioccolato | Coulis di lamponi | Crumble al cioccolato | Caviale agli agrumi | Crema di lamponi

ESPAÑOL

MENÚ INFANTIL DE LE PETIT CHEF

Para niños de 5 a 12 años

Entrante

Crema de patata y puerro | Bacon crujiente | Aceite de cebollino

Plato principal

Penne con pesto de albahaca

Plato principal de carne

Fingers de pollo | Patatas fritas

Postre

Tarta cremosa de chocolate | Coulis de frambuesa | Crumble de chocolate | Caviar cítrico | Crema de frambuesa