



Oh délice!

“*Hay que estar siempre ebrio.*

Pero ¿de qué?

De vino, de poesía o de virtud, de lo que queráis, Pero embriagaos.”

Para empezar

Vichyssoise <i>a la manzana</i>	...	4.80 €
Ensalada Oh délice! <i>Brotos tiernos aliñados a la Francesa</i>	...	6.50 €
Ensalada 2 sabores <i>Aguacate con Anchoas</i>	...	9.50 €

Toast & Aperetivo

	 <i>Individual</i>	 <i>Doble</i>
Paté de Canard	... 4.50 €	6.00 €
Rillettes Pur Canard	... 4.50 €	6.00 €
Crema de Alcachofas y Trufas	... 4.50 €	6.00 €
Rillettes de Oca	... 5.00 €	8.00 €
Jalea de Aceite de Oliva de Jaen <i>con anchoas de Santoña</i>	... 6.00 €	11.00 €
Foie Gras Mi-Cuit casero* <i>con pan de chapata</i>	... 9.00 €	14.00 €
Foie Gras Mi-Cuit casero* <i>con Pain d'Épices</i>	... 10.00 €	15.00 €

****Especialidad de la casa***

Platos fríos

Cecina de León <i>con aceite de Oliva virgen extra</i>	...	11.00 €
Mejillones en escabe <i>de las Rías Gallegas</i>	...	11.00 €
Berberechos <i>con Vinagre de Nuez</i>	...	15.00 €
Jamón Ibérico de Bellota <i>"Cortado a cuchillo"</i>	...	19.00 €



Platos calientes



Cassoulet con Pato	...	9.00 €
AXOA <i>Émincé de Pato con Pimiento</i>	...	9.00 €
Plato Regional de la semana	...	9.90 €

Nuestros Quesos

Morbier, Jura <i>Olor fuerte, raya de ceniza</i>		
Comté, Jura <i>Pasta dura, Avellanado</i>		
Curé Nantais, Pays Nantais <i>Fuerte, vvv Afinado con Muscat</i>		
Crottin de Chavignol, Loria <i>Leche de cabra</i>		
Coulommiers, Île de France <i>Fuerte, pasta blanda</i>		
Délice de Saint Cyr, Val-de-Marne <i>Triple crema</i>		
Briquette de Oveja, Lot <i>Leche de Oveja</i>		
Postre Francés de la semana	...	4.50 €



Formula "Mon chéri"

1 solo tipo de queso

	
<i>Individual</i>	<i>Doble</i>
7.00 €	13.00 €

Formula "Caprices"

combinado de 3 tipos de quesos

	
<i>Individual</i>	<i>Doble</i>
7.00 €	13.00 €

Menús Degustación 19 €

Tour de France

Champagne Brut
mariado con caviar de melón

Vino de Borgoña blanco
mariado con queso

Vino de Burdeos tinto
mariado con rillettes de pato con foie gras

Tour de Burbujas

Crémant Brut
mariado con Tartine d'Oie aux Orties

Champagne Brut
mariado con queso

Crémant Rosé
mariado con Bloc de Foie Gras

Menús Degustación 19.90 €

Blancos & Quesos

Chardonnay Borgoña
mariado con Délice de St Cyr

Mauzac Languedoc
mariado con Crottin de Chavignol

Vermentino Languedoc
mariado con Briquette de Oveja

Cepas en Tinto

Malbes Cahors
mariado con Salsa de tomates secos

Merlot Burdeos
mariado con Terrine de pato

Cabernet Sauvignon Burdeos
mariado con Rilletes de pato

Vinos & Espumosos



Individual



Doble

Vinos tintos

Borgoña <i>Pinot Noir</i>	...	3.50 €	26.00 €
Burdeos <i>Merlot, Cabernet S.</i>	...	3.50 €	24.00 €
Cahors <i>Malbec</i>	...	3.50 €	19.00 €
Languedoc <i>Garnacha, Syrah</i>	...	3.50 €	19.00 €

Vinos Blancos

Borgoña <i>Chardonnay</i>	...	3.50 €	19.00 €
Languedoc <i>Vermentino</i>	...	3.50 €	19.00 €
Gascuña <i>Ugni Blanc</i>	...	3.50 €	19.00 €

Espumosos

Crémant Brut	...	4.50 €	19.50 €
Crémant Rosé	...	5.00 €	22.50 €
Champagne Brut	...	6.00 €	34.00 €