



# Le Canard Sauvage



## Menú Oro Navidad 2010

(Al calor de nuestra chimenea)

Crema de verduras naturales y crujiente de parmesano

Para compartir al centro de la mesa

Foie mi-cuit hecho en casa, mermelada de higos y tostadas

Ensalada templada de Salmón marinado y picadillo de mariscos

Revuelto de huevos de corral, setas y gulas

---

A elegir entre...

Lomo de Merluza cocinado a baja temperatura  
sobre verduras con una suave crema de Chardonnay

Foie fresco sobre hojaldre, manzanas caramelizadas  
y salsa de uvas al Pedro Ximénez

Solomillo de Ternera en su punto de plancha  
al Roquefort, mostaza o cinco pimientos

---

Crêpe argentino, mus de chocolate o sorbetes

Vino: Blanco. Bodegas Sanz. Verdejo 100% D.O. Rueda

Tinto. Azpilicueta. Crianza. D. O. Rioja

(una botella cada tres personas)

Precio 48,00 Euros pp. (Iva incluido)

Pan y aperitivo 1,80 € p.p.

Ctra. de Boadilla 35. Urb. Puerta de Sierra 3. Majadahonda 28220 Madrid. Tfno. 916397083

[www.lecanardsauvage.net](http://www.lecanardsauvage.net) E.mail. [info@lecanardsauvage.net](mailto:info@lecanardsauvage.net)