



Entrees

Rilette de Saumon & Duxelles

Salmon Mousse and Duxelles Mushrooms Served with Dill Dressing
Mousse de Salmon Servido con Champiñones y Aderezo de Eneldo

Brioche de Foie Gras

Foie Gras with Sweet Onion Confit over Brioche Bread
Foie Gras con Confit de Cebolla Dulce Servido con Pan Brioche

Brie en Croute

Puff Pastry Dough Stuffed with Brie Cheese over Redcurrant Sauce
Panecillo Relleno de Queso Brie Servido con una Salsa de Grosella

Escargot de Bourgogne

Burgundy Escargots in their Shell with Parsley & Garlic Butter
Caracoles de Borgoña en concha con Mantequilla de Perejil y Ajo

Classic French Coquille St Jaques

Sautéed Scallops Served with Mushrooms in Creamy White Wine Sauce
Callo de Hacha Salteado con Champiñones Servido en Salsa de Vino Blanco

Salade Chèvre Chaud

Goat Cheese Salad with Lettuce, Raspberry Vinaigrette and Caramelized Walnuts
Ensalada de Queso Cabra Acompañada de una Vinagreta de Frambuesa y Nueces Caramelizadas

La Salade du Marche

Endive, Arugula & Spinach Salad in a Honey Dijon Dressing Served with Crispy Bacon
Ensalada de Endivia, Arugula & Espinacas con aderezo de Mostaza Dijon y Miel Servido con Crujiente de Tocino

Soups

Soupe A L'oinon

Traditional French Onion Soup with Gruyere Cheese
Tradicional Sopa de Cebolla Francesa con Queso Gruyere Gratinado

For your security we advise you not to eat raw foods. If you have any allergies please inform the manager of this restaurant.

Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos crudos Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente de este restaurante.



Gluten Free
Libre de Gluten



Vegetarian
Platillos Vegetarianos



Vegan
Vegetariano



Nos Viandes

Le Boeuf Bourguignon

Tender Beef Braised in Red Wine and Vegetables
Delicado Estofado de Res Cocinado al Vino Tinto y Verduras

Sourie D'agneau

Slowly Baked Lamb Shank Served over Mushroom Ragout in Rosemary Sauce
Chamorro de Cordero Horneado, Servido sobre Ragú de Champiñones y Salsa de Romero

La Mer Et La Terre

Shrimp and Pork Tenderloin Served with Dijonnaise Sauce
Camarones y Filete de Cerdo Servidos con Salsa Dijonnaise

Blanquette de Veau

Tender Veal Blanquette Served in Creamy Sauce with Baby Vegetables
Tiernos Cubos de Ternera Servidos en Salsa Cremosa, Acompañado de Vegetales Baby

Le Filet de Boeuf Rossini

Beef Tenderloin Rossini with Duxelle Mushroom and Foie Gras
Filete de Res al Rossini Servido con Puré de Champiñón y Foie Gras

Les Poissons et Fruit de Mers

Langoustine Termidor

Pacific Scampi Sautéed with Mushroom Flambée with Cognac and Lobster Bisque au Gratin
Langostinos Salteados con Champiñones, Flameado con Cognac y Bisquet Gratinado

Coulbiac de Salmon

Salmon with Mushroom and Spinach Wrapped in Dough Served with White Butter Sauce
Salmon en una masa de hojaldre relleno de verdura servido con una salsa de mantequilla al limón

Crevettes et Le Loup Sauce Corails

Catch of the Day and Shrimps Served in Shellfish Sauce
Pesca del día & Camarones servido con salsa de Mariscos

Plat de Fromages

Daily Selection of French Cheeses

Selección diaria de quesos franceses



Gluten Free
Libre de Gluten



Vegetarian
Platillos Vegetarianos



Vegan
Vegetariano

For your security we advise you not to eat raw foods. If you have any allergies please inform the manager of this restaurant.
Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos crudos Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente de este restaurante.



SECRETS®
Resorts & Spas



Desserts

Soufflé Aux Chocolate

Warm Chocolate Soufflé and Vanilla Ice Cream
Soufflé de Chocolate Caliente y Helado de Vainilla

Tarte Tatin

Apple Pie Baked in Sugar Caramel and Served with Vanilla Ice Cream
Pastel de Manzana Horneado en Caramelo de Azúcar y Servido con Helado de Vainilla

Le Millefeuilles

Puff Pastry Filled with Raspberry and Pistachio Cream
Hojaldre Relleno de Crema de Frambuesa y Pistacho

Crème Brûlée

Traditional Caramel Custard
Crema de Caramelo Tradicional



Gluten Free
Libre de Gluten



Vegetarian
Platillos Vegetarianos



Vegan
Vegetariano

For your security we advise you not to eat raw foods. If you have any allergies please inform the manager of this restaurant.
Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos crudos Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente de este restaurante.



SECRETS®
Resorts & Spas