

# JEAN PROUVÉ

## ARQUITECTURA, INDUSTRIA, MOBILIARIO

*Entrante*

### **Fondue de quesos con pan dulce y salado**

*Para comenzar, un plato suizo también muy típico en la gastronomía francesa: una mezcla de quesos fundida con brochetas de pan dulce y salado.*

*Primer plato*

### **Ensalada fría de judías verdes con habitas fritas y foie a la vinagreta de mostaza de Dijon y nueces**

*Ensalada fresca clásica con foie, un ingrediente que no puede faltar en la cocina francesa, y aliñada con una vinagreta de mostaza de Dijon y nueces.*

*Segundo plato*

### **Magret de pato a la plancha con salsa de frutos rojos, cebollita francesa caramelizada y pastel de patata y queso brie**

*En este caso, de plato principal hemos querido servir un ave típica de la gastronomía francesa, acompañado de cebollita glaseada y pastel de patata: dos guarniciones que no podían faltar para homenajear a nuestro protagonista.*

*Postre*

### **Tatin de manzana**

*Típica tarta de manzana servida caliente y en contraste con un cremoso helado de vainilla: una auténtica provocación en nuestros paladares.*

