

# LESARTS

## TEMPORADA 24/25

Nos trasladamos a Amiens, ciudad situada al norte del país, que alberga la mayor catedral de Francia.

Esta historia sobre una chica que intenta ser libre en su controvertida época empieza a desgranarse en el patio de una posada, donde nuestros coprotagonistas Guillot, Brétigny, Poussette, Javotte y Rosette requieren al posadero varios platos; concretamente, entremeses, pescado, pollo, platos de cangrejos, paté de pato, vinos añejos y clarete, para acompañar a tragos. Nos basaremos en estos primeros platos, ya que son las únicas referencias gastronómicas descritas en la novela del Abate Prévost de 1731, aunque en el transcurso de esta función se percibe a raudales el encanto y la vitalidad de la *belle époque* parisina.

Brindamos un menú muy francés con un plato discordante en su contenido.

---

### **Foie mi-cuit con trufa fresca, brioche y cebolla caramelizada**

Maridaje: Amontillado El Tresillo. Hidalgo. D.O. Jerez.

### **Chilly Crab con cangrejo de concha blanda**

Maridaje: Clarete Viña Pilar 2020. Tempranillo & Albiño Mayor. Félix Callejo.  
D.O. Ribera del Duero.

### **Tarta Tatin**

Roger Manceaux Premier Cru, Cuvée De Réserve. Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay. A.O.C. Champagne. À-Rilly-La-Montagne.