

Menu

Entrées

Gaspacho

Salade de crevettes au guacamole

Salade de burrata aux épinards baby et pesto

Salade de saumon fumé avec coulis de poivrons rouges

Carpaccio de corb aux fines herbes

Escalivada au fromage de chèvre et pâté d'olives

Tartar de dorade aux mangues et à l'huile de vanille

Macaroni de la maison au gratin

Grillade de légumes à la sauce romesco

Croquettes de jambon

Esqueixada de morue (salade de morue effilochée)

Terrine froide de poisson et légumes à la sauce tartare

Principal

Calmars sautés à l'ail et au persil

Thon au Mirin

Colin à la friture de calmar, asperges à l'huile d'encre

Daurade au four aux pommes de terre et oignons de Figueres

Saumon grillé et ratatouille

Lotte de mer à la moutarde

Fideuada au seiche et crevettes (min 2 pax)

Riz sec de légumes et Parmesan (min 2 pax)

Steak haché de veau à l'oignon caramélisé et fromage brie

Rond de veau aux champignons

Épaule d'agneau au four

Filet de porc à la sauce aux cinq poivres

Ragoût de poulet de basse-cour

Dessert

Crème catalane

Biscuit glacé aux amandes au chocolat chaud

Glaces et sorbets de la maison

Cheese cake à la confiture d'abricot

Nôtre tiramisu

Génoise au rhum à la glace de coco et réduction de Malibú et ananas

Gaufre à la pomme caramel, glace à la crème catalane et streuzzel de noisettes

Crème caramel au Baileys

Millefeuille à la crème de citron et coulis aux fruits rouges

Orange et sa peau confite au sorbet de Coïntreau

Nôtre tarte glacé au whisky

Brownie de noix à la glace de café

Menu avec dessert ou café (Boissons non compris)

Midi

Menu: 32,80€

Soirées, weekend et jours fériés

Menu 34,80€