

Menu

Entrées

Velouté de citrouille au gingembre
Salade à la burrata aux épinards et pesto
Salade de fromage de chèvre, citrouille, coings et fruits secs
Escalivada aux anchois et « oïlvada »
Tarte de champignons à sa crème
Oeuf poché au parmentier de pommes de terre et aux trompettes de la mort
Macaroni de la maison au gratin
Grillade de légumes à la sauce romesco
Croquettes de jambon
Musaka d'aubergines
Escargots à la sauce chimichurri

Principal

Merlu à la Donosti aux légumes
Petits calmars sautés à la persillade
Bar au vinaigre de cidre
Daurade au four aux pommes de terre et oignons de Figueres
Lotte de mer à la crème de trompettes de la mort
Thon au Mirin, poivre rose et soja
Fideua aux seiches et crevettes (min. 2 pax)
Riz aux champignons, légumes et saucisses (min. 2 pax)
Steak haché de bœuf aux cinq poivres
Rond de veau aux champignons
Pieds de porc à la traditionnel gratinés
Épaule d'agneau au four
Civet de sanglier aux oignons et lardons

Dessert

Crème catalane
Biscuit glacé aux amandes au chocolat chaud
Glaces et sorbets de la maison
Nôtre tiramisu
Cheese cake à la confiture d'abricot
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 au whisky

Menu avec dessert ou café

33,80€

(Boissons non compris)