

*On vous offre un choix de plats selon le marché et également un menu,  
composé de quatre plats et un dessert*

## Suggestions du jour

<b>Soupe de potiron aux pétoncles et une touche de gingembre</b>	18,00
<b>Cœurs d'artichauts farcis de morue à la ratatouille</b>	18,50
<b>Riz crémeux à la lotte, grosses crevettes et petits pois, safran azaman</b>	25,50
<b>Colin de ligne au fromage Fourme d'Ambert et asperges glacées</b>	27,00
<b>Cochon de lait IGP de Ségovie confit, à la sauce aux abricots et purée de pommes</b>	29,00
<b>Rôti de bœuf aux pois chiches et champignons d'automne</b>	26,50
<b>Écume de crème catalane à la mangue et toffee à la cannelle</b>	8,00
<b>Gâteau moelleux au chocolat Guanaja, praliné de noisettes, glace au cacao et fruit de la passion</b>	9,50

---



## Menu de marché Octobre

Soupe de potiron aux pétoncles et une touche de gingembre

Cœurs d'artichauts farcis de morue à la ratatouille

Colin de ligne au fromage Fourme d'Ambert et asperges glacées

Rôti de bœuf aux pois chiches et champignons d'automne

Gâteau moelleux au chocolat Guanaja, praliné de noisettes, glace au cacao et fruit de la passion

Service de pain, eau minérale et café

59,00

---

Prix in €, TVA 10% comprise

Miguel Alija, Chef  
Automne 2017

