

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

Suggestions de Fêtes de Noël

Salade de pétoncles aux framboises et mangue, vinaigrette à la cardamome (sg)	18,00
Pommes de terre farcies aux fruits de mer, gratinées au fromage frais (sg)	17,50
Sole et langoustines à la sauce au fenouil, sur lit de légumes marinés (sg)	29,00
Raviolis d'huîtres au cava, poireaux et pommes, bouillon de petits calmars	27,00
Carré d'agneau de Burgos en croûte de cèpes et pain plat aux asperges vertes, au parmesan	30,00
Confit de canard aux poires, raisins secs et muscat, purée de navet caramélisé (sg)	26,00
Mangue farcie de crème caramel à la noix de coco sur crème d'agrumes (sg)	8,50
Lingot au chocolat et sa glace au Baileys (sg)	9,50

Menu Marché Fêtes

Salade de pétoncles aux framboises et mangue, vinaigrette à la cardamome	
Raviolis d'huîtres au cava, poireaux et pommes, bouillon de petits calmars	
Sole et langoustines à la sauce au fenouil, sur lit de légumes marinés	
Carré d'agneau de Burgos en croûte de cèpes et pain plat aux asperges vertes, au parmesan	
Lingot au chocolat et sa glace au Baileys	

Service de pain, eau minérale et café	63,00
---------------------------------------	--------------

Prix in €, TVA 10% comprise

Miguel Alija, Chef

Automne 2017

