

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

Suggestions du jour

| | |
|--|--------------|
| Artichauts du Prat sautés, sur oignons caramélisés, sauce aux amandes et soja (sg) | 16,00 |
| Lasagnes aux champignons et foie gras mi-cuit et sa crème à l'estragon | 17,00 |
| Pavé de morue dessalée à la tapenade, coulis de tomates et tempura d'asperges vertes au curry (sg) | 28,00 |
| Bar à basse température et riz crémeux au parmesan, à la sauce aux petits calmars (sg) | 31,00 |
| Moelleux de joue de boeuf, et son mélange de champignons de saison | 26,00 |
| Filet de porc ibérique, crème de fromage bleu, sauté de haricots verts aux amandes (sg) | 26,00 |
| Fromage frais, pain perdu et sorbet crémeux à l'orange | 7,00 |
| Lingot au chocolat et sa glace au Baileys | 9,50 |

Menu dégustation de marché

| |
|---|
| Artichauts du Prat sautés, sur oignons caramélisés, sauce aux amandes et soja |
| Lasagnes aux champignons et foie gras mi-cuit et sa crème à l'estragon |
| Pavé de morue dessalée à la tapenade, coulis de tomates et tempura d'asperges vertes au curry |
| Filet de porc ibérique, crème de fromage bleu, sauté de haricots verts aux amandes |
| Fromage frais, pain perdu et sorbet crémeux à l'orange |

Service de pain, eau minérale et café **59,00**

Prix in €, TVA 10% comprise

Miguel Alija, Chef

Hiver 2018

