

# Menú

## Entrées

Crème de citrouille et gingembre  
Salade de fèves à la menthe  
Artichauts confits à la vinaigrette de foie gras  
« Escalivada » au fromage de chèvre gratiné  
Tarte de légumes et colin à la sauce tartare  
Gratin d'asperges vertes au saumon fumé  
Mussaka aux aubergines  
Oeufs brouillés aux oursins  
Grillade de légumes à la sauce romesco  
Macaroni de la maison au gratin  
Cannellonis de la grand-mère  
Escargots au Chimichurri  
Croquettes de jambon

## Principal

Riz aux squilles (min 2 pax)  
Fideua à la seiche et crevettes (min 2 pax)  
Colin à la Donosti  
Filets de bar au vinaigre de cidre  
Daurade au four aux pommes de terre et oignons de Figueres  
Lotte de mer et crevettes à la sauce de cava  
Calmars farcis de viande à la sauce américaine  
Filet de porc aux cinq poivres  
Ragoût de poulet de basse-cour aux champignons  
Steak haché de bœuf au vin rouge à l'oignon caramélisé et fromage brie  
Épaule d'agneau au four  
Pieds de porc gratinés

## Dessert

Crème catalane  
Biscuit glacé aux amandes et chocolat chaud  
Glaces et sorbets de la maison  
Nôtre tiramisu  
Génoise au rhum à la glace de coco et réduction de Malibú et ananas  
Cheese cake à la confiture à la figue  
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 Cointreau  
Notre version de la tarte glacée au Whiskey  
Tarte Sacher à la confiture de pêche

Menu avec dessert ou café

Midi  
35,80€

Soirées, weekend et jours fériés  
37,80€

(Boissons non compris)