

Menu

Entrées

Vichyssoise

Salade de fèves à la menthe

Artichauts confits à la vinaigrette de foie gras

Escalivada au fromage de chèvre et pâté d'olives

Tarte de légumes et colin à la sauce tartare

Gratin d'asperges verts au saumon fumé

Tartar de dorade aux mangues et à l'huile de vanille

Oeufs brouillés aux oursins

Grillade de légumes à la sauce romesco

Mussaka aux aubergines

Macaroni de la maison au gratin

Croquettes de jambon

Principal

Fideuada au seiche et crevettes (min 2 pax)

Riz noir mer et de montagne (min 2 pax)

Saumon grillé et ratatouille

Filets de sole au Cava et épinards

Daurade au four aux pommes de terre et oignons de Figueres

Lotte de mer grillé à la moutarde et burger au légumes

Calmars farcis de viande à la sauce américaine

Steak haché de veau au vin rouge à l'oignon caramélisé et fromage brie

Lapin aux boulettes de viande

Épaule d'agneau au four

Filet de porc à la sauce aux cinq poivres

Ragoût de poulet

Dessert

Crème catalane

Biscuit glacé aux amandes au chocolat chaud

Glaces et sorbets de la maison

Cheese cake à la confiture à la figue

Nôtre tiramisu

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 Cointreau

Nôtre tarte glacé au whisky

Menu avec dessert ou café

Midi

Menu: 32,80€

Soirées, weekend et jours fériés

Menu 34,80€

(Boissons non compris)