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
Petits pois à l'étouffée au boudin noir
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 cigales de mer (min 2 pax)
Fideua à la seiche et crevettes (min 2 pax)
Colin aux artichauts et seiche, à l'huile d'encre
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
Confit de canard
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 au 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 Whisky

Menu avec dessert ou café

Midi	Soirées, weekend et jours fériés
34,80€	36,80€

(Boissons non compris)