

PLAISIRS DE MIDI

APÉRITIF DU CHEF

ENTRÉES

Éponge d'asperges au ceviche de couteau de mer et légumes

ou

Mer et montagne de *tiradito* de coquilles Saint-Jacques
avec *contrafilet* de veau

ou

Gnocchis de pomme de terre à l'ail noir et soupe d'asperges blancs et basilic

PLATS

Bonite au pot-pourri de tomates

ou

Fricandeau de bar aux champignons et *trinxat* d'algues

ou

Presa palette de porc ibérique aux figues et grenache

DESSERTS

Mousse au chocolat aux framboises et écume de noisettes

ou

Pomme, yogourt, coco et céleri

ou

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux

38,00 (TVA comprise)

Ce menu sera servi du mercredi midi au vendredi midi, sauf férié
et ne comprend pas les boissons

ACCORD METS ET VINS POUR LE MENU PLAISIRS DE MIDI

17,00 (TVA comprise)

Boissons incluses : quatre verres de vins, eaux et café

Conformément à la réglementation de l'UE, vous pouvez demander au Maître une liste
des allergènes si vous le souhaitez.

MIDDAY DELIGHTS

CHEF'S APPETISER

STARTER

Asparagus sponge with ceviche of razor shells and vegetables

or

Sea and mountain scallops with contrafilet beef

or

Potato gnocchis with black garlic and asparagus and basil soup

MAIN COURSE

Bonito with popurri tomatoes

or

Sea bass fricandeau with mushrooms and seamed trinxat

or

Iberian pork shoulder with figs and grenache

DESSERTS

Chocolate mousse with raspberries and hazelnut foam

or

Apple, yogurt, coconut and celery

or

Assortment of ice creams and sorbets

38,00 (VAT included)

*This menu will be served middays from Wednesday to Friday, except holiday.
Drinks not included*

WINE PAIRINGS FOR THE MIDDAY DELIGHTS MENU

17,00 (VAT included)

Beverage pairings: four types of wine, water and coffee

In compliance with EU regulations, please ask the maître d' for a list of allergens.