

PLAISIRS DE MIDI

APÉRITIF DU CHEF

ENTRÉES

Calçots (oignons tendres) et sashimi de poulpe à la vinaigrette de romesco sec

ou

Petits pois, fèves et calamars à l'étouffée

ou

Salade de courge au maquereau fumé et à la sauce aigre-douce aux agrumes

PLATS

Poisson du marché au pil-pil d'asperges blanches

ou

Bar à la grenade, jus de rôti et *trinxat* de chou rouge

ou

Poulet fermier au tourteau

DESSERTS

Crème d'amandes aux agrumes

ou

Truffe de fève de cacao, glace d'aubergine et génoise au chocolat

ou

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux

40,00 (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

18,00 (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

Calçots *with octopus sashimi and dry romesco vinaigrette*

or

Peas and beans with calamari

or

Pumpkin salad with smoked mackerel and sweet-and-sour citrus dressing

MAIN COURSE

Market-fresh fish with white asparagus pil-pil sauce

or

Sea bass with pomegranate, au jus sauce and red cabbage trinxat

or

Free-range chicken with brown crab

DESSERTS

Almond cream with citrus

or

Cocoa bean truffle with eggplant ice cream and chocolate cake

or

Assortment of ice creams and sorbets

40,00 (VAT included)

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

WINE PAIRINGS FOR THE MIDDAY DELIGHTS MENU

18,00 (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.