



Menu de dégustation

1

janvier

Amuse Gueules...

Toast aux légumes et filet d'anchois

Ravili de crustacées aux petits légumes à la vapeur

Toast à la truffe

Entrée...

Poivrons du "Piquillo", farcis de brandade de morue

Le poisson...

Homard au gratin et petits légumes

La viande...

Paupiette de veau aux morilles, sauce de champignons et truffe,
bavarois au Parmentier

L'avant dessert...

Glace à la chantilly, noix caramélisée et fil de miel

Le dessert...

la poire en textures, sur son coulis et crumble, fil de chocolat noir

Mignardises et café

Nôtre équipe vous désire un joyeux Noël et que vous profitez du déjeuner....

70 euros / pax

La réservation se réalisera après le dépôt de 35 euros par personne au compte:

ES15 0130 0022 3101 5013 2268 ou bien AD96 0003 1101 1086 8041 0102.

Indiquez la date de la réservation, le nom et le numéro de commensaux.

Le prix n'inclus pas les boissons et le service de table.