

# • MENU WEEK-END •

## Entrées

- Salade caprese a l'huile au basilic
- Salade de thon mariné au soja, gingembre, algues wakame et œufs de truite
- Salade de fromage de chèvre aux noix et vinaigrette au miel
- Moules marinées ou cuites à la vapeur avec de l'ail et du persil
- Croquettes de calçots\* cuites au feu de bois avec sauce et pecorino romano
- Esqueixada (morue crue en salade)
- Cannellonis de poulet rôti, truffe et foie gras à la béchamel truffée
- Pain bao à l'avocat, saumon fumé, mayonnaise au wasabi et sésame (2u)

## Plats

- Tataki de queue d'albacore, algues wakamé et sphérifications de mangue
- Filet de merlu aux légumes grillées
- Épaule d'agneau rôtie avec reduction de sauce au miel et Teriyaki avec garniture
- Secret de porc (*part des avelles*) grillé avec garniture
- Paella montagnarde (**minimum 2 personnes**)
- Riz noir avec notes d'aioli (**minimum 2 personnes**)
- Paella aux fruits de mer (**minimum 2 personnes**)
- Paella de magret de canard, foie gras et champignons (**min. 2 personnes, sup. 5,40€/pp**)
- Riz au homard bouilli (**minimum 2 personnes, supplément 7€/pp**)
- Riz crémeux au poulpe et fruits de mer (**minimum 2 personnes, suppl. 5€/pp**)

## Desserts maison

- Déconstruction du lemon pie
- Pain au chocolat, à l'huile et au sel
- Mató (fromage blanc) avec miel et noix
- Gâteau aux carottes avec fromage à la crème et noisettes
- Cheesecake à la crème et aux copeaux de chocolat
- Yaourt nature au coulis de fruits de bois
- Brownie noisette sur lit de chocolat blanc et pistaches
- Sorbet citron avec ses sphérifications
- Tiramisu à notre façon

TARIF: **35€**

Comprend pain et eau et verre de vin ou bière pression ou boisson gazeuse

\*oignons tendres grillés