

• MENU DÉJEUNER DU JOUR •

Entrées

- Moules à la marinière ou cuites à la vapeur avec de l'ail et du persil
- Salade tiède de confit de canard aux champignons et vinaigrette à la truffe noire
- Salade de fromage de chèvre aux noix et vinaigrette au miel
- Pain bao à l'avocat, saumon fumé, mayonnaise au wasabi et sésame (2u)
- Croquettes de calçots* cuites au feu de bois avec sauce et pecorino romano
- Esqueixada (morue crue en salade)
- Salade caprese (**supl. 1.90€**)
- Cannellonis de poulet rôti, truffe et foie gras à la béchamel truffée (**supplément 2.40 €**)

Plats

- Tataki de queue d'albacore, algues wakamé et sphérifications de mangue
- Filet de merlu aux légumes cuites à la vapeur et pommes de terre
- Secret de porc (*une partie des aisselles*) avec sauce au ceps et sa garniture
- Penne rigatte au ragoût de calamars et quenelle de tartare de crevettes
- Lasagne aux légumes maison
- Paella aux fruits de mer (**minimum 2 personnes**)
- Paella montagnarde (**minimum 2 personnes**)
- Riz noir avec notes d'aioli (**minimum 2 personnes**)

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
- Fraises à la crème et à la poudre de pistache
- 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 (**supl. 1,75€**)

Tarif: **20€**

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

(Coca-cola ou Fanta de 350 cl. ont un supplément de 1.1 €

*oignons tendres grillés