



Menu de la semaine 21 et 25 septembre

Seulement midi

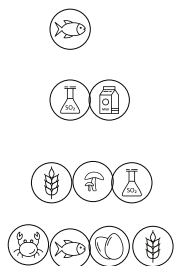
Entrées

- Salade russe au thon blanc et gelée de cornichons
- Pâtes sautées aux légumes, au chorizo et au fromage de chèvre
- Salmorejo avec un hachis d'œufs et de jambon frit
- Œufs brouillés aux asperges vertes et aux champignons



Plat

- Petits morceaux de dorade grillés sur un lit de crème de poireaux, de jeunes pousses et d'huile de betterave
- Magret de poulet rôti à basse température accompagné d'une purée de patate douce et d'un jus à la bière
- Taco de veau grillé aux légumes sautés
- Feuilleté farci au merlu et aux moules, accompagné d'une crème de crustacés
- Entrecôte de veau grillée, accompagnée de frites et de poivrons.
- Supplément de 8,50 €



Dessert

- Fromage mi-affiné au coing
- Crème catalane
- Financier aux noisettes sur crème au chocolat
- Salade de fruits



Cave incluse

Vin « Viñas del Vero » AOC Somontano

Eau « KM0 »

25€

TVA incluse