



## MENU DE FIN D'ANNÉE

### **Entrée**

Micuit de foie gras de canard à la compote de pomme	27,00€
Coquille de Saint-Jacques grillées à la Parmentier de pomme de terre truffée et champignons	32,50€
Crevettes de Palamós au sel	45,00€
Salade de homard avec sa vinaigrette et tartare de tomate	34,50€
Carpaccio de crevettes de Palamós à la crème aigre	38,00€
Grillade de fruits de mer 1/2 homard, 2 langoustines, 2 crevettes, 2 crevettes roses, couteaux de mer, palourdes et moules (min. 2 personnes)	50,00€

### ***Réservation à l'avance – prix/personne***

### **Plat**

Filet de veau de Girona au foie gras et à la sauce Perigordini	42,00€
Médailles de lotte de mer à la sauce verte, palourdes et asperges	39,00€
Loup de mer grillée à l'oignon caramélisé et aux pommes de terre au four	38,00€
Épaule d'agneau à la truffe d'hiver, artichauts et champignons	36,00€

### **Dessert**

Pâte feuilletée aux fruits frais, crème et sorbet de citron	12,00€
Soupe d'ananas à la crème glacée de noix de coco	12,00€
Mille-feuille à la crème Chantilly aux framboises	12,00€
Beignets farcis de chocolat chaud au coulis de kumquat et crème glacée à la mangue	12,00€

*S'il vous plaît si vous êtes allergique, communiquez-le afin de pouvoir adapter nos plats.*

**Consommation minimum de 100,00 € par personne.**