



MENU DE FIN D'ANNÉE

Entrée

Micuit de canard aux mini toasts de brioche et à la confiture de poire	22,95€
Coquilles Saint-Jacques grillées au crémeux de pomme de terre truffée et au jambon ibérique de gland	25,90€
Crevettes de Palamós au sel	41,50€
Ravioli de confit de canard aux cèpes et au parmesan croustillant	21,95€
Tataki de thon rouge <i>Balfegó</i> à la mayonnaise de coriandre et lime	28,50€
Grillade de fruits de mer de 1/2 homard, crevettes, couteaux de mer, palourdes et moules (min. 2 personnes) Réservation à l'avance – prix/personne	44,90€

Plat Principal

Filet de veau de Girona au foie grillé et à la sauce Périgourdine	36,80€
Médailles de lotte de mer aux pommes de terre, jambon ibérique et ail	35,75€
Bar frais aux mini seiches à l'encre et aux champignons	35,75€
Cochon de lait rôti et confit au chutney de mangue et artichauts	29,90€
Homard grillé aux légumes et à la sauce aux fruits de mer	46,25€

Dessert

Croustillant de noix de coco aux fruits frais, crème et sorbet de citron	9,50€
Piña colada	9,50€
Mille-feuille de fraises et chantilly	9,50€
Beignets farcis de chocolat chaud avec sorbet de mandarine	10,50€

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