



MENU DE FIN D'ANNÉE

Entrée

Micuit de canard aux mini toasts de brioche et à la compote de pomme	23,95€
Coquilles Saint-Jacques grillées au crémeux de pomme de terre truffée et au jambon ibérique de gland	31,30€
Crevettes de Palamós au sel	44,00€
Ravioli de confit de canard aux cèpes et au parmesan croustillant	28,50€
Carpaccio de crevettes de Palamós à la mayonnaise de coriandre et lime	29,50€
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	47,90€

Plat Principal

Filet de veau de Girona à la sauce de jambon ibérique et mini légumes	36,25€
Médallions de lotte de mer aux pommes de terre, jambon ibérique et ail	36,90€
Bar frais aux mini seiches à l'encre et aux chanterelles	36,95€
Épaule d'agneau truffée aux artichauts et purée de citrouille	29,50€

Dessert

Croustillant de noix de coco aux fruits frais, crème et sorbet de citron	11,90€
Piña colada	10,25€
Mille-feuille de fraises et chantilly	11,90€
Beignets farcis de chocolat chaud avec sorbet de mandarine	11,90€

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