

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Rockfish, Spider Crab and Strawberries

Poisson de Roche, Araignée de mer et Fraises

Starter

Melon with ham and strawberry vinaigrette

Melon au jambon à la vinaigrette de fraises

Or

Fried small fish with toast tomato bread

Petits poissons frits au pain grillé à la tomate

Main course

Veal cheek with wild mushrooms and potatoes au gratin

Joue de veau aux cèpes et gratin de pommes de terre

Or

Grilled rice with cuttlefish and spider crab (min. 2 people)

Riz grillé à la seiche et avec araignée de mer (min. 2 personnes)

Dessert

Strawberries soup with yogurt ice cream

Soupe de fraises à la crème glacée de yaourt

Or

Chocolate cake and vanilla ice cream

Gâteau au chocolat et crème glacée de vanille

Water, coffee, infusions and "Petits Fours"

Eau, café, infusions et "Petits Fours"

Cellar Perelada: White or red wine or rosé

Cellier Perelada: Vin blanc ou rouge ou rosé

PRICE 36,00€ / PERSON 10% VAT INCLUDED

PRIX 36,00€ / PERSONNE 10% TVA COMPRIS

Served for the entire table / Servi pour l'ensemble de la table