

Menu du déjeuner

Apéritif du chef

*

Salade catalane aux saucisses

Crème de potiron aux croûtons, huile de sésame et gingembre

Macaronis puttanesca

Trinxat de Cerdagne avec bacon et saucisse

Nouilles de seiche noire et aioli au safran

Côtes de porc au barbecue

Rouget de roche au riz sauvage et tomates séchées

Entrecôte de Gérone grillée sauce Roquefort (suppl. 2,50 €)

Riz sec ou bouillon de homard (12,50 €)

Tarte au citron

Crème Bailey's et café avec crumble au cacao

Yaourts artisanaux

glaces et sorbets

*

Pain, eau et un verre de vin

*

22,90 €

(TVA incluse)

Du 17 au 21 janvier