



MENÚS DE CÉLÉBRATION

PICA – PICA

Jambon ibérique avec pain de coca et tomate
Saumon mariné maison avec toasts
Truffles de fromage avec coing
Guacamole avec nachos
Croquettes de jambon ibérique maison
Morue gratinée à la mousseline d'ail et tomate
Crevettes croustillantes avec sauce Romesco

PLATS PRINCIPAUX

Filets de bar sur lit d'aubergine au feu de bois et sauce légère aux anchois
ó
Entrecôte de veau grillée, pommes de terre pont-neuf et crème de champignons
ó
Magret de canard avec fraises caramélisées à l'orange
ó
Risotto aux champignons avec poudre de parmesan

GATEAU DE CÉLÉBRATION

58 € par personne / TVA Inclusive

Inclus : Entrée pica-pica, plat principal et gâteau de célébration, eaux minérales et cafés.
Les vins et champagnes ne sont pas inclus.





MENÚS DE CÉLÉBRATION

PICA – PICA

Crème de foie avec écume d'oignon caramélisé
Jambon ibérique avec pain de coca et tomate
Saumon mariné maison avec toasts
Truffes de fromage avec coing
Guacamole avec nachos
Tortilla de pommes de terre en textures
Croquettes de jambon ibérique maison
Morue gratinée à la mousseline d'ail et tomate
Crevettes croustillantes avec sauce Romesco
Palourdes à la vapeur avec jambon et pignons

PLATS PRINCIPAUX

Poulpe à la galicienne avec purée de pommes de terre
ou
Suquet de lotte avec gambas, palourdes et crevettes
ou
Filet de bœuf avec crème de poivre vert et légumes
ou
Épaule d'agneau à basse température, pommes de terre fondantes et son jus

PRÉ-DESSERT

Soupe d'orange au Cointreau avec glace à la framboise

GATEAU DE CÉLÉBRATION

67 € par personne / TVA Incluse

Inclus : Entrée pica pica, plat principal et gâteau de célébration, eaux minérales et cafés.
Les vins et champagnes ne sont pas inclus.

