

Chaussons au thon et à la
tomate façon « Empanadas »



Tartelette provençale aux
légumes d'été et oignons
fondus



Mignon de porc Ibérique
caramélisé au soja et au
miel, purée de patates
douce et petits légumes







Crème légère vanillée,
fruits rouges, biscuit
aux noix et coulis de
framboises




Quelques suggestions «Tendances 2019»


ENTRÉES À PARTAGER (PICA-PICA)

Poivrons marinés au romarin, croûton de chèvre chaud, 
Assortiment de charcuteries espagnoles, son pain à la tomate,
Traditionnelle « Tortilla » de pommes de terre aux oignons verts, 
Tarte de légumes, feuilles vertes et oignons fondus, 
Traditionnel Gaspacho andalou servi en verre et ses garnitures, 
Beignets de crevettes sauce grêbiche,
Pics de volaille au chorizo, ...

ENTRÉES INDIVIDUELLES

Gros Blinis aux herbes, œuf poché, concassé de tomates, chips de
parmesan et feuilles vertes, 
Carpaccio de saumon BIO, quenelles de ricotta au basilic, asperges
vertes et jeune roquette,
Salade de homard un brin exotique,
Tartine de chèvre rôti au miel, magret de canard poêlé,
vinaigrette aux fruits secs et pousses d'épinards en salade, ...

PLATS

Filet de bœuf de Gérone, sauce crémée aux ceps et écrasé
de pomme de terre,
Filet de bar « plancha », gros lardons de chorizo, risotto
aux asperges vertes,
Filets de dorade en écailles de tomates confites, pesto
de roquette et petit flan de courgettes,
Cannellonis d'épinards à la ricotta, 
Paëlla «Terre et Mer», ...

DESSERTS

Brioche perdue et fruits de saison rôtis au miel, glace au nougat,
Coulant Tout Chocolat,
Traditionnelle ile flottante aux fraises,
Tarte Tatin servie tiède et sa crème Chantilly,
Crème de mascarpone et fruits rouges,
Petit millefeuille léger aux framboises, ...

 **PLAT VÉGÉTARIEN**