

MENU NOËL

DÉJEUNER / DÎNER

2025

ENTRÉES

SAUMON MARINÉ À LA CRÈME D'AVOCAT ET BISCUIT DE RIZ
SOUPE CATALANE « ESCUDELLA » AVEC GALETS ET VIANDE
FLEUR D'ARTICHAUT CONFITE AU JAMBON
HOUMOUS DE POIS CHICHES AVEC ŒUF POCHÉ ET
TOUCHE DE TRUFFE
TORTELLINIS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS À LA
CATALANE

PLATS PRINCIPAUX

SECRETO IBÉRIQUE AVEC PARMENTIER DE PATATE DOUCE
BAGEL DE « FAUX POULET » ET SALADE COLESLAW
(OPTION VÉGANE)
FILET DE POULET FARCI, POMMES DE TERRE CONFITES ET
SAUCE AUX CHAMPIGNONS

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT ET CRUMBLE DE BISCUIT
STRUDEL AUX POMMES AVEC GLACE AU CITRON
CRÈME BRÛLÉE AU DULCE DE LECHE
(CONFITURE DE LAIT)
FRUITS DE SAISON

COMPREND : EAU, PAIN, CAFÉS ET THÉS
VIN NON INCLUS

29,50 € / PERSONNE