



MENU DE LA SEMAINE

Au déjeuner et au dîner du lundi au dimanche

25 € Entrée - plat ou plat - dessert

29 € Entrée - plat et dessert

Poireaux vinaigrette revisités

Jeunes pousses de saison, vinaigrette légère

Revisited Leeks with Vinaigrette, seasonal baby greens, light vinaigrette

ou

Rillette de poulet maison

Moutarde à l'ancienne, pickles de légumes croquants

Homemade Chicken Rillettes, whole-grain mustard, crunchy pickled vegetables

Cannelloni de courgette et ricotta

Crème de parmesan, basilic frais & touche de citron

Zucchini and Ricotta Cannelloni, parmesan cream, fresh basil, with a hint of lemon

ou

Joue de porc confite au vin rouge

Carottes multicolores rôties, grenailles smashées croustillantes

Red Wine Braised Pork Cheek, roasted multicolored carrots, crispy smashed baby potatoes

Flan coco

Pointe de rhum ambré

Coconut flan with a touch of dark rum

ou

Mousse au chocolat façon grand-mère

Fleur de sel de Gruissan, tuile fine au caramel

Grandmother-style chocolate mousse, Gruissan fleur de sel, thin caramel tuile



MENÚ DE LA SEMANA

En el almuerzo y la cena de lunes a domingo

25 € Entrante + plato o plato + postre

29 € Entrante + plato + postre

Puerros a la vinagreta reinventados

Brotes tiernos de temporada, vinagreta ligera

ou

Rillettes de pollo caseras

Mostaza a la antigua, encurtidos de verduras crujientes

Canelones de calabacín y ricotta

Crema de parmesano, albahaca fresca y un toque de limón

ou

Carrillera de cerdo confitada al vino tinto

Zanahorias multicolor asadas, patatas baby “smashed” crujientes

Flan de coco

con un toque de ron oscuro

ou

Mousse de chocolate estilo abuela

Flor de sal de Gruissan, fina teja de caramelo