




MENU DE LA SEMAINE

Au déjeuner et au dîner du lundi au dimanche

25 € Entrée - plat ou plat - dessert

29 € Entrée - plat et dessert

Boissons non comprises

 **Conchiglionis farcis à l'artichaut façon barigoule, crème au vin blanc**


Conchiglionis stuffed with Jerusalem artichoke, white wine cream

ou

Pâté en croûte de volaille fermière, pickles de légumes

Farm poultry pâté en croûte, vegetables pickles



 **Pois chiches au curry coco, pousses d'épinard**

Chickpeas with curry and coconut, spinashes shoots

ou

**Jarret de cochon croustillant en panure de persil,
pommes de terre sarladaises, sauce au cidre**

Crispy pork knuckle with parsley, "sarladaise" potatoes, cider sauce



Brownie chocolat 72% & crème vanille

Chocolate brownie and cream vanilla

ou

Pavlova kiwi & fleur d'oranger

Pavlova with kiwi and orange blossom



MENÚ DE LA SEMANA

En el almuerzo y la cena de lunes a domingo

25 € Entrante + plato / plato + postre

29 € Entrante + plato + postre
sin bebidas



**Conciglioni rellenos de alcachofa estilo
barigoule, cremade vino blanco**

0

Pâté en croûte de ave, encurtidos de verduras



Garbanzos al curry y coco, brotes de espinaca

0

**Codillo de cerdo crujiente con costra de perejil,
patatas y salsa de sidra**



Brownie de chocolate y crema de vainilla

0

Pavlova de kiwi y flor de azahar