

## APÉRITIF DU CHEF

### ENTRÉES

Rôti de poulain sauce tartare à la lactonnaise

ou

Fèves, petits pois, coques et sauce verte à la menthe

ou

Soupe de légumes aux gnocchis de pommes de terre au safran avec artichaut

### PLATS

Morue *skrei* aux haricots de Santa Pau et olives d'Aragon

ou

Poisson du marché, crème légère de cèleri et ail noir

ou

Tranche de porc ibérique à l'ail frit

### DESSERTS

Brownie au chocolat blanc grillé, panna cotta à la gianduja et sorbet à la mandarine

ou

Infusion au citron vert, kéfir, yaourt caillé et fruits rouges

ou

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux

38,00 (TVA comprise)

Ce menu sera servi du mercredi midi au vendredi midi, sauf férié et ne comprend pas les boissons

## ACCORD METS ET VINS POUR LE MENU PLAISIRS DE MIDI

17,00 (TVA comprise)

Boissons incluses : quatre verres de vins, eaux et café

## CHEF'S APPETISER

### STARTERS

*Foal "roast beef" with tartar egg-free mayonnaise*

*or*

*Beans and peas, cockles and mint green sauce*

*or*

*Vegetable soup with saffron gnocchi and artichoke*

### MAIN COURSE

*Atlantic cod with Santa Pau beans and Aragon olives*

*or*

*Market-fresh fish with light cream of celery and black garlic*

*or*

*Iberian pork slice with fried garlic*

### DESSERTS

*Toasted white chocolate brownie, gianduja panna cotta and tangerine sorbet*

*or*

*Lime, kefir, yogurt curd and berry infusion*

*or*

*Assortment of ice creams and sorbets*

38,00 (VAT included)

*This menu will be served middays from Wednesday to Friday, except holiday.  
Drinks not included*

## WINE PAIRINGS FOR THE MIDDAY DELIGHTS MENU

17,00 (VAT included)

*Beverage pairings: four types of wine, water and coffee*