

Menu de Noël

À partager au centre de table

Terrine de foie gras de canard, toasts croustillants et vin doux

Blinis à la crème de beurre et saumon fumé

Beignets de fruits de mer

Entrée au choix

Salade d'avocat et crevettes rouges, crudités et jeunes pousses

Soupe de pâtes « galets » aux boulettes de viande

Cannelloni de viande rôtie et foie gras, sauce au fromage

Plat principal au choix

Filet de bœuf maturé grillé au feu de bois, gratin de pommes de terre et crème à l'estragon

Suprême de bar, sauce marinière et palourdes géantes

Poulet farci à la catalane aux épinards, raisins secs et pignons de pin

Dessert

Cheesecake au touron de Xixona

Cave

Vin blanc : Giró Ribot Karamba (A.O.C. Penedès)

Vin rouge : Arnegui Reserva (A.O.C. Rioja)

Cava : Oriol Rossell Brut Nature

Eaux minérales

Cafés, décaféinés, tisanes et infusions

Tourons et gaufrettes de Noël

Prix par personne : 98 € (TVA incluse)



Menu Enfant

Apéritif

Chips de pommes de terre
Olives farcies à l'anchois
Mini saucissons fuet accompagnés de gressins

Entrée au choix

Soupe de galets aux boulettes de viande
ou
Cannellonis aux trois viandes gratinés à la béchamel

Plat principal au choix

Escalope de filet de veau panée accompagnée de pommes frites
ou
Médallion de lotte accompagné de pommes frites

Dessert

Assortiment de glaces
ou
Gâteau au nougat servi avec son chocolat chaud

Boissons

Eaux minérales
Boissons rafraîchissantes

Prix par personne : 39 € (TVA incluse)
(enfants de moins de 12 ans)

