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
Médaillon 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)



Menu de noël

Menu végétarien, végétalien et sans gluten

Amuse-bouches

Petite verrine de velouté de poireau à l'orientale

Sphère d'olive au vermouth et à l'orange

Chips de tubercules aux épices

Entrée au choix

Champignons à la crème, œuf poché et pousses germées

Salade de jeunes pousses, émulsion d'avocat, fraises et petites fèves confites

Velouté de topinambour à la confiture de poivrons du piquillo

Plat principal au choix

Riz fondant aux champignons et poireau croustillant

Petite cocotte d'artichauts, pommes de terre et champignons

Suprême de bar, sauce marinée et coques King Size

Dessert

Carpaccio d'ananas et sorbet au citron

Vins et boissons

Vin blanc : Giró Ribot Karamba (D.O. Penedès)

Vin rouge : Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava : Oriol Rossell Brut Nature

Eaux minérales

Cafés, cafés décaféinés, tisanes et infusions

Nougats et gaufrettes catalanes traditionnelles (neules)

Prix par personne : 98 € (TVA incluse)