



MENU DE NOËL

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit accompagné de jambon ibérique avec ses toasts

Coquilles Saint Jacques

Gambas à la plancha

Noix de Saint Jacques à la plancha sauce vinaigrette

Salade de gambas avec avocat et vinaigrette citronnée

PLATS PRINCIPAUX

Magret de canard avec sauce à l'orange et compote de pommes

Joues de porc ibérique avec frites

Bavette aux poivrons de Padrón et frites

Tournedos de bœuf aux poivrons et frites (+3 €)

Sole à l'ail avec palourdes (+3 €)

Saumon à la crème de légumes, ratatouille et pomme de terre au four

Merlu à la sauce américaine

DESSERT

À choisir sur la carte

1/2 pichet de vin, pain et eau compris

26,90€

