

MENÚ

Monday to Friday.

Except holidays, holiday eves, July and August.

STARTERS

Prawn croquettes

Beetroot carpaccio with grilled goat cheese

Steamed small mussels with black pepper

Caramelized duck foie gras with toasties +3,00 €

MAIN COURSES

Turbot loin with roasted garlic and saffron cream

Black spaghetti with squid

Paella with sausage and seasonal mushrooms (min. 2 persons)

Chargrilled duck breast with apple +3,00 €

DESSERTS

Crema catalana

All chocolate | Coulant, ice cream and cookie

Creamy yogurt with red berries and caramelized peanuts

Citrus sherbet +3,00 €

Bread and water included

25,50 €

Price has included VAT.

MENÚ

Lundi à vendredi.

Hors jours fériés, veilles de vacances, juillet et août.

STARTERS

Croquettes de crevettes

Carpaccio de betterave au chèvre grillé

Petites moules à la vapeur avec du poivre noir

Foie gras de canard caramélisé et pain grillé +3,00 €

MAIN COURSES

Longe de turbot à l'ail rôti et crème au safran

Spaghettis noirs aux calamars

Paella aux saucisses et champignons de saison (min. 2 persons)

Magret de canard grillé aux pommes +3,00 €

DESSERTS

Crema catalana

Tout Chocolat | Coulant, glace et biscuit

Yaourt crémeux aux fruits rouges et cacahuètes caramélisées

Sorbet aux citrons +3,00 €

Pain et eau inclus

25,50 €

Les prix ont inclus la TVA.