

menu

Entrée

- Crème de carottes
sauce limoncello gingembre
- Salade Somport
- Mesclun de champignons sur
pommes de terre
- Rissotto de riz noir avec
encornets, sauce langoustine

Plat

- Longe de porc au miel sur lit
de pommes de terre au four (décoré
avec du faux corail* de carottes)
- Bœuf Bourguignon
- Pavé de Merlu sur lit de
pommes de terre et paik choi et
bouillon de Langoustine (décoré avec
du faux corail à l'encore de sèche)*

Dessert

Desserts du jour au choix

Prix : 22 €

Prix TTC, café inclus,

menu

Primero

- Crema de Zanahoria con
limoncello Jengibre
- Ensalada Somport
- Revuelto de surtido de setas
sobre patatas pajas
- Rissotto negro de sepia con
salsa langoustina

Segundo

- Secreto iberico sobre cama de
patata al horno, salsa de miel
mostaza (decorado con falso
corail* de zanahoria)
- Ternera « Bourguignon »

Lomo de Merluza sobre cama de
patatas et paik Choi con caldo de
langoustina (decorado con falso coral*
de tinta de sepia)

Postre

Desserts du jour au choix

Precio : 22 €

Precio con TVA, con café

*Le faux corail contient du gluten, el coral falso contiene gluten
Viandes origine UE