

Menu de midi

15 août

Entrées

Canapé de saumon fumé avec œuf mimosa

Gilda à l'huile d'olive

Croquettes de jambon ibérique

Brochette de crevettes et araignée de mer

Plat principal

Salade de lotte marinée avec vinaigrette aux fruits secs et graines de citrouille sautées

1/2 colin rôti avec pil pil de persil

Agneau rôti avec salade de laitue et pommes de terre au four

Dessert

Pain perdu brioché au Baylis avec glace à la crème

Eau minérale, Rosé Las Campanas, Rouge Rioja Bordón Crianza, Vin blanc Rueda Marco Real,
café et infusions

92€

TVA incluse

