

# MENU DE SAINT-SÉBASTIEN

20 janvier | Brasserie Mari Galant



## ENTRÉES

Amuse-bouche de Jambon Ibérique  
Canapé de brandade de morue  
Petite cuillère de foie caramélisé avec compote de pomme  
Croquettes d'Encornets (Txipirones)

## PRINCIPAUX

Salade de crevettes avec tartare d'avocat et huile de truffe  
Merlu gratiné sur txangurro à l'étuvée  
Médaille de filet avec lasagne de pommes de terre et champignon

## DESSERT

Tambour de Donostia et sa glace à la crème  
Petits fours et café

## BOISSONS

Eau minérale, vin rosé Las Campanas, vin rouge  
Rioja Bordón Crianza, vin blanc Viña Sopié

85€ (TVA incluse)

