

# MARI GALANT

HOTEL DE LONDRES

*y de Inglaterra*

## PICORER

Jambon ibérique « Carrasco » 100% gland avec pain cristal et tomate	28,50 €
Terrine de foie caramélisé « maison » avec chutney de pomme reinette et sa gelée de pedro ximenez	23,00 €
Calamars frits avec mayonnaise à l'ail noir	15,50 €
Assortiment de croquettes maison	19,00 €

## ENTREÉS

Salade de homard à la vinaigrette et son ali-oli à l'ail noir	35,00 €
Soupe de poisson et fruits de mer à la Donostiarra	19,70 €
Raviolis d'araignée de mer avec crème de homard	19,50 €
Poulpe à la crème de palourdes et son croustillant au paprika	22,80 €
Risotto crémeux aux crevettes avec sauce pesto et lamelles de Comté	21,00 €

## POISSONS

Merlu en sauce verte avec palourdes	27,00 €
Morue confite avec sauce pil-pil et poivrons grillés au feu de bois	24,80 €
Sole grillée au charbon de bois avec sa friture traditionnelle	29,00 €
Côtes de thon rouge à la sauce barbecue japonaise	24,00 €

## VIANDES

Tournedos de bœuf avec pommes sautées et poivrons rouges Piquillos	28,50 €
Pigeon en salmís avec purée de marrons	29,00 €
Côtes de porc désossées Euskal Txerri	25,00 €
Médallions d'épaule d'agneau farcis au foie et aux champignons	26,50 €

## DESSERTS

Pain perdu brioché au Baileys et sa glace à la vanille	8,50 €
Reine de Saba au chocolat noir et ses fruits rouges	8,70 €
Mangue rôtie avec yaourt Naturel et glace à la pistache	9,50 €
Cheesecake cuit au four et sa glace aux noix	8,70 €
Pomme Reinette avec crème anglaise et sirop de cidre, avec glace aux noix caramélisées	8,70 €
Bonbon glacé à la crème avec crumble au miel	9,00 €
Portion de pain	1,70 €

*Nous disposons d'une petite sélection d'options végétariennes. Pour plus de détails, veuillez nous contacter*

## GARNITURES

Salade verte aux Ciboulettes	5,00 €	Pommes de terre Nouvelles	6,80 €
Lanières de Poivrons Piquillos	8,00 €	Pommes de Terre Boulangères	6,80 €

# MENU DÉGUSTACION

*Automne*

## ENTRÉES

Terrine de foie caramélisé « maison » avec chutney de pomme reinette  
et sa gelée de Pedro Ximenez  
Ravioli d'araignée de mer avec crème de homard



## POISSON

Filet de merlu en sauce verte avec palourdes



## VIANDE

Côtes de porc désossées Euskal Txerri



## DESSERT

Pain Perdu Brioché au Baileys et sa Glace à la Vanille

**55€ Personne**

Boissons non incluses