

MENU 1

€ 40

ENTRÉES

CANNELLONI DE VEAU ET TRUFFE AVEC SAUCE BÉCHAMEL
À L'AIL NOIR ET PIGNONS DE PIN

SALADE DE TOMATES ASSORTIES AVEC SON PESTO ET
BURRATA DE BUFFLONNE FRAÎCHE

PLATS PRINCIPAUX

COCHON DE LAIT, POMMES DE TERRE, PATATES DOUCES ET
SOBRASADA

BAR DE LA MÉDITERRANÉE, PURÉE DE POMMES DE TERRE
FUMÉE ET PESTO ROUGE

RAVIOLONI FARCIS À LA BURRATA ET AUX TOMATES CERISES
DANS UNE SAUCE AU PESTO DE PISTACHES

100%
VEGETARIAN

DESSERTS

ORANGE EN TEXTURES

GÂTEAU AU FROMAGE, GLACE À LA CERISE AMARENA ET
BONBON GÉLIFIÉ À L'ORANGE

MENU 2

€42

ENTRÉES

BRIOCHE DE CÔTES DE PORC IBÉRIQUE BBQ, MAYONNAISE
AU CHIPOTLE ET CÉLERI-RAVE MARINÉ

TARTARE DE TOMATES, COULIS DE MANGUE,
STRACCIATELLA DE BURRATA FRAÎCHE ET PAIN SARDE

PLATS PRINCIPAUX

TURBOT, FENOUIL ET LÉGUMES SAUTÉS

ENTRECÔTE AFFINÉE, PURÉE DE PATATES DOUCES, POIS
MANGE-TOUT ET ASPERGES

RAVIOLONI FARCIS AUX ÉPINARDS, À LA RICOTTA ET AU
BUFALA DANS UNE SAUCE AU PESTO ROUGE

100%
VEGETARIAN

DESSERTS

TIRAMISU AIRECEL, CRÈME PÂTISSIÈRE AU MUSCOVADO
ET GLACE AU CAFÉ DE SICILE

GLACE À LA PISTACHE SALÉE, GLACE À LA CAROUBE,
CRÈME ANGLAISE ET GOMMES AUX FRUITS ROUGES

MENU 3

€42

ENTRÉES

POIVRONS DE PADRÓN, CALAMARS CROUSTILLANTS,
PATATAS BRAVAS À LA MANIÈRE D'AIRECEL, CROQUETTES
ASSORTIES ET PLATEAU DE JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA.

PLATS PRINCIPAUX

COCHON DE LAIT, POMMES DE TERRE, PATATE DOUCE ET
SOBRASADA.

BAR MÉDITERRANÉEN, PURÉE DE POMMES DE TERRE
FUMÉE ET PESTO ROUGE.

RAVIOLONI FARCIS AUX ÉPINARDS, RICOTTA ET MOZZARELLA
DE BUFFLONNE, DANS UN PESTO ROUGE.

100%
VEGETARIAN

DESSERTS

ORANGE EN TEXTURES

CHOCOLAT TENDRE AU CACAO, CAROUBE, EUCALYPTUS,
PISTACHE ET GEL DE SIROP D'ÉRABLE

MENU 4

€ 42

ENTRÉES

"PICADA"

(POIVRONS DE PADRÓN, CALAMARS CROUSTILLANTS,

BRAVAS AIRECEL, CROQUETTES ASSORTIES,

PLATEAU DE JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA)

PLAT PRINCIPAL

PAELLA DE FRUITS DE MER OU MIXTE

(ACCORDÉE AU NOMBRE DE CONVIVES)

DESSERTS

GATÓ AVEC GLACE À L'AMANDE ET CRÈME ANGLAISE

À LA VANILLE

DESSERT À L'ORANGE

