

Menú del Mes - Mayo

28,5€

Entradas / starters / Entrées

Sabayón de setas y champiñones con Jamón Serrano y brioche.

Mushrooms sabayon with brioche and Serrano Ham

Sabayon aux champignons, jambon Serrano et Brioche.

Bolas de Lucio con salsa Nantua

Pike Dumplings with Nantua Sauce

Quenelles de brochet sauce Nantua

Tosta de queso de cabra con bacón sobre mesclum con pera pochada.

Goat's cheese « tartine » with bacon and poached pear.

Tartine de chèvre lardé, poires pochées et mesclum.

Platos principales / Main Courses

Plats principaux

Suprema de gallina faisán, pelota de col rellana de calabaza

Hen Pheasant Suprême with Cabbage ball filled with pumpkin.

Suprême de poule faisane, choux farci aux potimarron.

Entrecot de ternera a la sal de Guérande.

- Salsa Roquefort o 3 pimientas.

Entrecot of beef grilled with 'Guérande' salt

Roquefort or 3 Peppers dressing.

Entrecôte de bœuf grillée au sel de Guérande. - Sauce Roquefort ou 3 poivres.

Prov- Galicia

Pescado del día.

Fish of the day.

Poisson du jour.

Bacalao Fresco con salsa de Clementinas

Fresh cod with clementine sauce

Dos de cabillaud et sa sauce Clémentine.

Medio Día y Noche – Incluye 1/2 Botella de vino o Agua 33cl.

Lunch and Dinner – Include ½ Bottle of wine or water 33cl.

Midi et Soir – Inclus ½ Bouteille de vin ou Eau 33cl.

Postres / Desserts

Dacquoise d'Ibiscus et Geranium, mousse coco et meringue.

La crème brûlée.

- **Café o té Gourmand** -