





NOTRE BUFFET DE SALADES COMPOSÉES ET DE DESSERTS

SALADES ET ENTRÉES

SALADE GRECQUE

Fromage feta sur lit de mesclun, olives noires, dés de tomate, concombre et oignons rouges avec un croustillant de poivrons, noix frites et assaisonnement à la menthe verte

TATAKI DE THON PANÉ AVEC DU SÉSAME

*Servi sur des algues wakamé, des    
artichauts frites avec un duo de crèmes d'avocat et chipotle*

SOUPE À L'OIGNON AU VIN BLANC

Bouquet d'oignons confits et toasts au fromage gratiné




BALLOTIN DE POULET FARCI DE FIGUES FAÇON MAJORQUE

*Sur un lit de champignons rôtis, fusion
de sobrasada au miel et amandes grillées*

TARTARE DE VEAU

*Avec son assaisonnement traditionnel,
un jaune d'œuf poché et des toasts de focaccia*

TERRINE FROIDE DE POISSON DE ROCHE

*Sauce aux crevettes, bouquet de salade fraîche   
et toasts de pain rustique*

PLATS PRINCIPAUX

DOS DE SAUMON GRILLÉ

*Crémeux de patate douce violette, cubes de betterave
sautés, brocoli à la vapeur et sirop d'agrumes*

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA

*Servi avec une crème de pois chiches, une tomate rôtie
et des épinards frais, beurre tiède à l'ail, au paprika,
au piment et au persil*

LASAGNES AUX CREVETTES ET AUX ÉPINARDS

*Coulis et béchamel de fruits de mer
avec du fromage de Mahon gratiné*

GRILLADE MIXTE CHIMICHURRI

*Mix de nos viandes à la braise avec des pommes de terre
et des légumes rôtis, des ails frites et une sauce aux épices*

ENTRECÔTE DE VEAU

AU POIVRE VERT





Pommes de terre gratinées et garniture de légumes grillés

NOS DOUCEURS

TARTE TATIN AUX POMMES

*Servie chaude avec une boule de glace à la vanille
et une sauce au caramel*

PÂTISSERIE AUX DEUX CHOCOLATS

*Avec une sauce à la vanille, sorbet    
à la mandarine et crumble de cacao*

COCKTAIL DE FRUITS

*Melon cantaloup, ananas, orange et myrtilles avec
une boule de glace à la fraise et des biscuits au citron*

PLATEAU DE FROMAGES

*Fromage de Mahon demi-sec, fromage frais de type Burgos
et Havarti, confiture d'oignons rouges,
amandes frites et toasts croustillants*

GLACES ET SORBETS AU CHOIX

Avec des toppings et des garnitures croustillantes

VINS DOUX

ROVER - 19,50 €/🍷

BODEGAS RIBAS · Moscatell

DOLÇ DE SA VALL - 12,50 €/🍷

MIQUEL GELABERT · Moscatell

VI DE GEL DE GRAMONA - 17,95 €/🍷

GRAMONA · Riesling

TVA comprise

Allergènes



Gluten



Oeufs



Poisson



Mollusques



Crustacés



Lait



céleri



Sésame



Fruits à
coque



Arachide



Soja



Lupin



Moutarde



Sulfites