

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*

### VELOUTÉ DE TOMATE CAPPUCINO

*Avec un air de lait, basilic et poudre d'olives noires   *





### BALLOTIN DE POULET FARCI DE FIGUES FAÇON MAJORQUE

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

### CARPACCIO DE VEAU

*Avec un assaisonnement d'agrumes, des lamelles de parmesan, des gressins et des feuilles de roquette*

### 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

*servie avec une crème de pois chiches, une tomate rôtie et des épinards et une sauce au vin blanc et à la ciboulette*




### CANNELLONIS AUX ÉPINARDS ET AUX PIGNONS DE PIN

*avec des tomates concassées et gratinés au fromage de Mahon*

### 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 au fromage de Majorque et légumes frais   *

## NOS DOUCEURS

### FINE TARTE AUX POMMES

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

### PÂTISSERIE AUX DEUX CHOCOLATS

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

### COCKTAIL DE FRUITS

*Melon cantaloup, ananas, orange et myrtilles avec un sorbet à l'ananas 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 - 19,95 €/🍷

BODEGAS RIBAS · Moscatell

DOLÇ DE SA VALL - 12,85 €/🍷

MIQUEL GELABERT · Moscatell

VI DE GEL DE GRAMONA - 18,45 €/🍷

GRAMONA · Riesling

TVA comprise

## Allergènes



Gluten



Oeufs



Poisson



Mollusques



Crustacés



Lait



céleri



Sésame



Fruits à coque



Arachide



Soja



Lupin



Moutarde



Sulfites