

## NOTRE BUFFET DE SALADES COMPOSÉES ET DE DESSERTS

.....

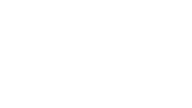
### ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

#### SALADE ROMAINE



Avec des fingers de tofu frits sur mesclun 5 variétés, avec des tomates cerises et des petits croûtons, une sauce au cheddar et des lamelles de parmesan

#### SALADE ALSACIENNE

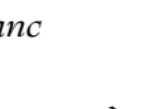


Mesclun, tomates, saucisse végé, croûtons de pain, œuf poché et vinaigrette traditionnelle

#### VELOUTÉ DE CAROTTES

#### ET DE POMMES DE TERRE PARFUMÉ

#### AU GINGEMBRE FRAIS



Garnie de ses ingrédients et d'herbes aromatiques

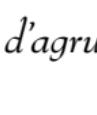
#### POINTES D'ASPERGES BLANCHES

ET ENDIVES Avec une crème au fromage bleu, des noix frites, des feuilles de mâche et de l'huile au basilic



#### CARPACCIO DE COURGETTES

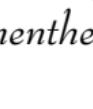
#### ET TREMPÓ D'AVOCAT



Assaisonné avec des olives, du basilic et accompagné de toasts de pain croustillant

#### POIVRONS DU PIQUILLO

#### FARCIS D'AUBERGINE



Servis tièdes sur une sauce au safran à la liqueur d'anis et des pousses tendres

## PLATS PRINCIPAUX

#### SPAGHETTIS À LA MONTAGNARDE

Avec des champignons des bois, une julienne de chou blanc et du pakchoï rôti

#### SUPRÊME DE POLENTA RÔTIE

Crème de chou rouge et estouffade de chou rouge avec des poires confites, des mini épis de maïs et une sauce à l'ail blanc

#### CŒUR DE PALMIER À LA MEUNIÈRE

Piperade d'aubergine avec des oignons rouges,

du brocoli à la vapeur

et pommes de terre chateaux

#### TOMATE FARCIÉE AU FOUR

Avec une sauce au soja, au miel et à la moutarde ancienne,

## NOS DESSERTS

#### NOTRE SOUFFLÉ ALASKA



Flambé au rhum avec de la glace à la vanille, une meringue légère et des écorces d'agrumes

#### CHEESECAKE



Cuit au four avec une base de biscuit et accompagné de fruits rouges et de sorbet à la framboise

#### MUG CAKE AU CHOCOLAT



Avec une sauce au chocolat blanc et de la menthe verte

#### TUTTI FRUTTI AU CAVA



Servi en coupe avec un granité de menthe verte et une tuile d'orange

#### GLACES ET SORBETS AU CHOIX

Avec des toppings et des garnitures croustillantes

## VINS DOUX

#### ROVER - 19,50 €/l

BODEGAS RIBAS · Moscatell

#### DOLÇ DE SA VALL - 12,50 €/l

MIQUEL GELABERT · Moscatell

#### VI DE GEL DE GRAMONA - 17,95 €/l

GRAMONA · Riesling

TVA comprise

## Allergènes



Gluten



Oeufs



Poisson



Mollusques



Crustacés



Lait



céleri



Sésame



Fruits à coque



Arachide



Soja



Lupin



Moutarde



Sulfites