

## 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 végétale, 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 FARCIE 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