

## 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 végétarienne, 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*

### MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE À L'AVOCAT servie avec des feuilles de mâche et un caviar d'huile d'olive vierge

### 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'ÉPINARDS À LA CRÈME

*avec une sauce au vin blanc, de la ciboulette*

*et des pommes de terre au safran*

## PLATS PRINCIPAUX

### SPAGHETTIS À LA MONTAGNARDE

*avec des champignons sauvages, une julienne de chou blanc*

*et du parmesan    *

### SUPRÊME DE POLENTA RÔTIE

*sur un wok de légumes croquants*

*et des pommes de terre rissolées*

### CŒUR DE PALMIER À LA MEUNIÈRE

*avec des oignons rouges au vinaigre,*

*du brocoli cuit à la vapeur et des minis épis de maïs*

### TOMATE FARCIE AU FOUR

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

*sur un lit de légumes du jardin sautés et huile au basilic*

## 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 - 19,95 €/l

BODEGAS RIBAS · Moscatell

DOLÇ DE SA VALL - 12,85 €/l

MIQUEL GELABERT · Moscatell

VI DE GEL DE GRAMONA - 18,45 €/l

GRAMONA · Riesling

TVA comprise

## Allergènes



Gluten



Oeufs



Poisson



Mollusques



Crustacés



Lait



céleri



Sésame



Fruits à coque



Arachide



Soja



Lupin



Moutarde



Sulfites