



EL MENÚ BY LA JOURNÉE

NUESTROS PRIMEROS

Cazuela de huevo escalfado de setas - €8

Velouté de verduras de temporada - €8

Salmón gravlax - €11

Blinis y Nata montada con remolacha

El foie gras casero del chef - €15

Compota de cebolla con uvas rubias y vino tinto

Ostras:

"Maison Boniface - Leucate"

- €13 la media docena

- €25 la docena

NUESTROS SEGUNDOS

Ensalada César - €18

Tiras de pollo empanado con cereales y crema de parmesano



Pad thai con tofu ahumado - €19

Fideos de arroz fritos al wok con cilantro fresco



Risotto de colmenillas flambeado al coñac - €22

Filete de dorada - €24

Mantequilla criolla, arroz y hortalizas de temporada

Pulpo a la parrilla - €24

Mantequilla Maître d'Hôtel, patatas cocidas y hortalizas de temporada

Granja avícola suprema - €22

Wok de hortalizas al sésamo

Tajine de jarrete de cordero - €27

Hortalizas orientales

Filete Chateaubriand (carne de res) - €32

Salsa bordelesa, patatas fritas y mesclún

NUESTROS POSTRES

tarta de manzana con helado de vainilla - €8

Milhojas de "vainilla Bourbon" - €9

Tiramisú de limoncello - €9

Surtido de 3 quesos DOC - €11

Nuestra cocina es local y de temporada...

POR EL BIEN DESUSALUD, PRIORICE NUESTROS PLATOS VEGETARIANOS!



Todos los precios son en euros, IVA y servicio incluidos.

Votre avis compte!