

WEEKLY MIDDAY MENU

MENU DU MIDI DE LA SEMAINE

24€

**FROM MONDAY TO FRIDAY EXCEPT FESTIVITY DAYS
DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOURS FÉRIÉS**

*Includes bread Comprend pain.
Drinks not included. VAT included Boissons non comprises. TVA inclus*

ECO bread with tomato and olive oil 3€
Pain ECO avec tomate et huile d'olive 3€

Starters Entrée

Leek and beet Vichyssoise with smoked lion jerky

Vichyssoise de poireaux et betteraves à la viande séchée de lion fumée

Autumn salad with blue cheese, sweet pears and raspberry vinaigrette

Salade d'automne au fromage bleu, poires douces et vinaigrette de framboise

Baked Monterosa tomato with arugula pesto and marinated tuna cubes

Tomates Monterosa au four avec pesto de roquette et cubes de thon marinés

Penne Rigate with smoked salmon cream and toasted hazelnut flakes

Penne Rigate à la crème de saumon fumé et éclats de noisettes grillées

Cous cous tabbouleh with cold Manchego ratatouille

Taboulé de couscous et ratatouille froide de Manchego

Grilled vegetables with traditional romesco sauce

Légumes grillés à la sauce romesco traditionnelle

Grilled octopus with paprika-fried potatoes and avocado and mint mojo (suppl.4€)

Poulpe grillé avec pommes de terre sautées au paprika et mojo avocat et menthe (suppl.4€)



Main Course Plat Principal

Grilled hake with pickled mussel cream and pea puree

Merlu grillé à la crème de moules marinées et purée de petits pois

Beef entrecôte 250gr with Jospier with mini smoked vegetables and demiglace of its juice

Entrecôte de bœuf 250gr au Jospier avec mini légumes fumés et demiglace de son jus

Sautéed potatoes with kale, mushrooms, pomegranate and walnuts

Potatoes sautées au chou frisé, champignons, grenade et noix

Autumn pumpkin risotto with Garrotxa cheese Sant Gil d'Albió

Risotto de potiron d'automne au fromage Garrotxa Sant Gil d'Albió

Grilled beef tenderloin with truffled mashed potatoes and confit porcini mushrooms (suppl.6€)

Filet de bœuf grillé, purée de pommes de terre truffées et cèpes confits (suppl.6€)

Beef tail braised for eight hours with sweet grilled sweet potatoes (suppl.3€)

Queue de bœuf braisée pendant huit heures avec des patates douces grillées (suppl.3€)

Baked monkfish with ñora sauce and charcoal-grilled zucchini spaghetti (suppl.6€)

Lotte au four avec sauce ñora et spaghettis de courgettes grillées au charbon de bois (suppl.6€)

Creamy rice with fresh crayfish and clams (suppl.4€)

Riz crémeux aux écrevisses fraîches et palourdes (suppl.4€)



Dessert Dessert

Assortment of seasonal fruit

Salade de fruits de saison

Ascent custard with almond sand

Crème anglaise de montée au sable d'amande

Chocolate brownie with two vanilla ice cream

Brownie au chocolat et deux glaces vanille

Passion fruit sorbet with pineapple infused with Marie Brizard

Sorbet passion et ananas infusé à la Marie Brizard