



MENU SPÉCIAL POUR LES CAMPEURS

20€

ENTRÉE...à choisir...

- Paella aux fruits de mer. (Riz, crevettes, moules, palourdes et calamars)



- Salmorejo Extremeño avec œuf, jambon l'huile d'olive AOVE, ou gazpacho. (Tomate, l'ail, pain et l'huile d'olive émulsionnée.)



- Asperges vertes grillées avec bacon et parmesan



SECONDE... à choisir...

- Joues de porc braisées. (viande mijotée avec légumes et vin rouge)



- Filet de porc avec sauce stroganof. (Surlonge de porc avec sauce à l'oignon, l'ail, champignons, moutarde à l'ancienne, bouillon de viande, brandy et crème fraîche.)



- Suprême de merlu avec sauce aux crevettes. (Sauce avec poireaux, l'ail, crevettes, bouillon de poisson et crème fraîche)



PAIN, BOISSON ET DESSERT

25€

ENTRÉE... à choisir...

- Oeuf cassés au jambon et mousse de foie.



- Salade de poulet sauce césar et fromage feta.



SECONDE... à choisir...

- Morceau de porc tendre avec mojo picón style asiatique (sauce canarienne avec l'huile d'olive, l'ail, piment rouge, cornichons, miel, vinaigre, origan, sauce soja et pain grillé)



- Bar aux légumes et nouilles de légumes avec sauce soja. (Bar rôti aux légumes sautés et sauce soja)



PAIN, BOISSON ET DESSERT

30€

ENTRÉE... à choisir...

- Foie gras mi-cuit à la compote de pommes et fruits rouges. (Foie du canard cuit à basse température et parfumé à brandy et aux vin rouge)



- Poulpe à la sauce romesco. (Poulpe sauce tomate rôtie, amandes, piment, l'ail, origan, l'huile d'olive, vinaigre et pain)



SECONDE... à choisir...

- Entrecôte de veau parfumé au romarin et à l'ail.

- Morue confit au parmentier de pomme de terre et crème de poivrons rôtis. (Morue cuit à basse température dans l'huile d'olive, purée de pommes de terre émulsionnée au beurre, crème fraîche et l'eau de la cuisson et avec une fine sauce de poivron rôtis)



PAIN, BOISSON ET DESSERT