

## **Menu n°1**

---

### **Entrées**

*Salade verte*

*Œufs brouillés au jambon ibérique et pommes de terre*

### **Le plat principal**

*Pique d'agneau à la patagonienne accompagné de légumes grillés*

### **Desserts**

*"Alfajor de dulce de leche" enrobée de chocolat noir et blanc*

### **Boissons**

*Vin rouge Rectorie Anienc*

*Vin blanc Espeto Verdejo*

*Eau, boissons gazeuses et café*

*80 € par personne. (IGI inclus)*

## **Menu n°2**

---

### **Île 1**

*Huîtres de Normandie n°3*

### **Île 2**

*Sushi*

### **Île 3**

*Saumon fumé nature, saumon fumé aux algues nori, saumon au gin tonic et tacos à la morue*

### **Île 4**

*Surlonge Wagyu (japonais)*

### **Île 5**

*Sélection de desserts maison*

*Crème catalane, mousse au chocolat, dulce de leche alfajores et tiramisu*

### **Boissons**

*Vin rouge Rectorie Anien*

*Vin blanc Espeto Verdejo*

*Eau, boissons gazeuses et café*

*145 € par personne. (IGI inclus)*

**Menu n°3**

---

**Île 1**

*Jambon ibérique et jambon doux (coupé sur commande) avec pain Folgueroles, tomate et huile d'olive*

**Île 2**

*Empanada au bœuf, empanada au poulet et empanada Caprese*

**Île 3**

*Saumon fumé nature, saumon fumé aux algues nori, saumon au gin tonic et tacos à la morue*

**Île 4**

*Pique d'agneau à l'argentine accompagné de sauce créole et chimichurri*

**Île 5**

*Sélection de desserts maison  
Crème catalane, mousse au chocolat, dulce de leche alfajores et tiramisu*

**Boissons**

*Vin rouge Rectorie Anienc*

*Vin blanc Espeto Verdejo*

*Eau, boissons gazeuses et café*

*120 € par personne. (IGI inclus)*