

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)