

VALENTINE'S MENU
MENU DE LA SAINT VALENTIN

WELCOME APÉRITIFS AND WELCOME DRINK
APÉRITIFS DE BIENVENUE ET COUPE DE BIENVENUE

Bread with tomato and cured ham

Pain à la tomate et jambon

Smoked salmon on toast

Saumon fumé sur toast

Cod fritters with citrus mayonnaise

Beignets de morue à la mayonnaise aux agrumes

STARTER/ENTRÉE

Cannelloni of carn d'olla, mushroom béchamel and crispy onion

Cannelloni de carn d'olla, béchamel aux champignons et oignon croustillant

MAIN COURSE/PLAT PRINCIPAL

½ Sea bass stuffed with wild mushrooms and mini vegetables

½ Bar farci aux champignons sauvages et mini légumes

½ Lamb terrine with smoked herring and dill yogurt

½ Terrine d'agneau au hareng fumé et yaourt à l'aneth

DESSERTS/DESSERTS

Cheesecake ball with white chocolate and pistachio soup

Boule de cheesecake avec soupe de chocolat blanc et pistache

Petit fours

Petit fours

WINERY/CAVE

Eliane white wine - Vin blanc Eliane

or/ou

Alba red wine - Vin rouge Alba

Cava Brut Real - Cava Brut Real

Waters - Eaux

Coffees and infusions - Cafés et infusions

65€ VAT INCLUDED
PER PERSON