

MENU DE PRINTEMPS 2010

AMUSE-BOUCHES À PARTAGER

- Croquettes de crevettes et vichyssoise aux asperges vertes
- Terrine de foie gras naturel aux pommes et fromage
- Beignets de morue faits maison
- Crevette au sel et en robe de cuivre

ENTRÉES FROIDES

- Jambon et échine de porc ibérique de guijuelo - réserve 2008
- Salade de roquette, pistaches, morue et oranges
- Salade de petits calamars, cresson et pignons, assaisonnée d'une vinaigrette au gorgonzola
- Carpaccio de poulpe en sauce aux pommes de terre et huile de paprika
- Salade de cuisses de canard confites avec petits légumes en escabèche et pointe de piment

ENTRÉES CHAUDES

- Textures d'artichaut
- Riz en sauce, bourrache et poulpe
- Cannellonis aux truffes
- Morue à l'ajoarriero et crevettes
- Omelette de bourrache accompagnée de morue
- Pousses de bourrache, riz et palourdes
- Coquilles saint-jacques grillées avec couscous de bourrache et soupe de calamar
- Pousses de bourrache à la vapeur arrosées d'un filet d'huile d'olive vierge

POISSONS

- Maigre servi avec bourrache et aillade
- Turbot et sa purée de blettes
- Merlu servi avec des tripes et arrosé d'huile de chistorra
- Saumon accompagné de courgettes et de soja
- Duo de morue à la sauce pil-pil et sa ratatouille
- Poisson du jour, consulter le maître d'hotél

VIANDES

- Filet de lapin et sa sauce chocolat
- Grillade de porc ibérique et son jus aux épices
- Aloyau et petite escalope de foie gras au muscat
- Cochon de lait servi avec sa purée d'abricots et ses migas croustillantes
- Pieds de porc et marinière de langoustines aux pistaches
- Agneau de lait rôti au four et ses pommes de terre boulangères
- Côtelettes d'agneau de lait servies avec des frites
- Côte de veau accompagnée de pommes de terre et de poivrons du piquillo