

a

RESTAURANT

MENU FELIP

PARTAGER

Chusco

pain de campagne traditionnel et beurre fumé

G-L

Crunchi-taco (2u.)

de pomme de terre, crevette rouge au citron vert, piment d'Espelette et algue nori

C

Carpaccio

de langoustine, citron vert, citron, estragon et huile d'olive Morruda

G-H-C-ML

Royal de foie gras

caramélisé, pomme et fromage de chèvre

SL-L-H-G

Turbot

grillé servi avec âretes et cœurs de laitue tempérés avec vinaigrette de "piquillos"

SL-L-ML-P

Tatin

de queue de bœuf aux pommes

G-L-SL

Mi-Cuit

au chocolat noir et crème sure

G-H-L

Vin Blanc Petit Saó D.O. Costers del Segre

Vin Noir Petit Nur D.O. Priorat

Bière En Fût

Boissons non alcoolisées, Eau, Café ou Thé

75€ PAR PERSONNE (TVA INCLUSE)

Supplément de 10% sur la terrasse

G = Gluten **F/C** = Fruit à coque **C** = Crustacé **A** = Céleri **M** = Moutarde **H** = Œuf **SS** = Sésame

P = Poisson **SL** = Sulfite **CC** = Cacahuète **ML** = Mollusque **S** = Soja **L** = Produit laitier **AT** = Lupin