




# MENU ROMANTIQUE

Verre de cava de bienvenue

## ENTRÉES

« Salmorejo » (soupe froide) de betterave à la pistache verte, à l'huile de romarin et à la glace au fromage de chèvre   




ou

Salade de mangue et de fromage feta sur gaspacho d'avocat 



ou

Rigatoni avec œuf poché ECO, fromage pecorino et pesto crémeux de tomates grillées    



## PLATS PRINCIPAUX

Risotto vert aux asperges, champignons, crevettes et « katsuobushi »   


ou

Suprême de saumon à « l'aguachile » de mangue, « wakame », sésame et poudre de « nori »  

ou

Curry thai de poulet avec champignons et asperges  






## DESSERTS

Piña colada à la mangue avec mousse de noix de coco et menthe 

ou

Assortiment de fruits de saison à la mousse aux fruits de la passion 

ou

Brownie chocolat aux noix et crème glacée au café du Guatemala et lait frais     

De l'eau

Sélection de vins de notre cave

Infusions et cafés

Consultez notre personnel si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances.



GLUTEN



SOJA



GRAINES



SÉSAME



MOUTARDE



FRUITS À COQUES



POISSON



CRUSTACÉS



FRUIT DE MER



OEUF



LACTOSE



CÉLERI