Plats de la saison

- *Salade tiède de fèves et gésiers de canard confits …….. 17,00 €*
- *Fricassée champignons de saison (girolles, lactaires et cèpes) 25,00 €*
- *Coeurs d'artichauts frits sauce romesco …….. 13,50 €*
- *Paella au porc ibérique et champignons de saison (min 2 pers) 23 €/Pers*
- *Filet de maigre au four (pomme de terre, tomates et oignons) ……. 24,00 €*

Nous vous conseillons:

Lagar de Cervera 25 (O'rosal) albariño D.O. Rias Baixas 26,00 €
D'origen P3 24 (Can Bas) xarel-lo 6 meses crianza D.O. Penedès 28,00 €

Oratori 24 (Masia Carreras) garn, merlot, cariñe. 11 mes. for. D.O. Empordà 22,00 €
Inici 22 (Merum Priorati) garnacha, cariñena, sirah D.O.Q. Priorat 35,00 €
Puntido 22 (Viñedos de Páganos) tempranillo 16 mesos cr. D.O.Ca Rioja 48,00 €

Champagne Blanc de Noirs brut (Senez Frères) pinot noir Fontette (Aude) 35,00 €

10% tva comprise