CSF Spring Open Meeting
Tuesday 7 May 2024

LUNCH MENU

Sangria maison, jus de fruits et feuilletés variés.

La Coupe gourmande :

Cocktail de gambas et son délice d'avocat, mascarpone au tarama sur jeunes pousses, surmontée de gambas semi décortiquées.

Ou

L'assiette Catalane :

Jambon de montagne, dios blanc, dios noir, chorizo, saucisson, terrine maison, escalivade de poivrons grillés, anchois, œuf, mesclun de salade aux noix, décor.

Le plat gourmand au choix :

Joue de porc rôtie aux saveurs des garrigues - La marmite du jour

La pièce grillée du boucher

Pavé de cabillaud gratiné à l'aioli

Filet de limande sauce Océane - Accompagnement au choix.

Le dessert au choix :

Crème Catalane, île flottante caramel, tarte au citron meringuée,

Mousse au chocolat, bras de vénus.

Le café

Vin rouge et rosé au pichet compris.

Prix par personne 22€