

ENTRÉE

Cœurs d'artichaut confits avec sauce romesco et jambon ibérique

PREMIER PLAT

Pétoncles grillés avec crème de chou-fleur et huile parfumée à l'ail et au paprika de la Vera

SECOND PLAT

Cochon de lait avec sa peau croustillante, jus de cuisson, asperges sauvages et poivron de piquillo

DESSERT

Fraises sautées avec sirop de moscatel et crème glacée

PAIN

Pain à pâte mère avec levure de bière BIO

50€ par personne | **90€** par couple Boissons incluses (Cave Grand Marina)

