

MENÚ FARNERS

Tartare de saumon à l'avocat et à l'émulsion de soja et de sésame
Crème de potiron rôti, poireau texturé et graines de poireau
Mini cannellonis de poussin, crevettes et jus de cuisson
Palourdes galiciennes aux pois chiches mijotés



Merlu du littoral, sauce verte aux asperges et pousses de citron



Agneau confit aux artichauts et sa demi-glace



Sorbet de pomme verte aux textures variées
Flan de ricotta au miel de Setcases

Fromages artisanaux avec leurs accompagnements
(supplément de 15€)

Eau minérale incluse
*Pain croustillant avec ou sans tomate 1,90€ pp. taxes incluses



49€/personne
TVA incluse