

ESPAÑOL

MENÚ



ENTRANTES

Peces pequeños fritos	7,50
Calamares con ajo y perejil	8,50
Ensalada de endibias, nueces, mollejas de pato y arenque ahumado	8
Croquetas de sardinas	8
Gravlax de salmón	9
Corazones de pato con ajo y perejil	9
Starter of the day	

MEJILLONES

Marinera	12
<i>Chalotas, vino blanco, ajo y perejil</i>	
Roquefort	13
<i>Crema, vino blanco y queso Roquefort</i>	
Estillo Thaï	13
<i>Leche de coco, limoncillo, cilantro y verduras</i>	

PLATOS PRINCIPALES

Fish&Chips	18
<i>Bacalao marinado, mayonesa casera y papas fritas</i>	
Filete de lubina	22
<i>Salsa virgen, puré de batata dulce y lechuga braseada</i>	
Parmentier de pato	21
<i>Champiñones al perejil, chalotas y pato confitadas, pan rallado con avellanas, puré de boniato</i>	
Calabaza asada	17,50
<i>Calabazas asadas con especias, gorgonzola, nueces y puré de zanahorias</i>	

POSTRES

Crème brûlée de vanilla bourbon	7,50	Café Charentais	10
Brookie	8	<i>Café con licor regional</i>	
<i>Brownie de nueces pecanas, cookie de chispas chocolate y chantilly de caramelo</i>			
Crumble de frutas	8		
<i>Friras, crumble de semillas y crema de Isigny</i>			
Café / Té con mini postres	9 / 10		
Digestivo con mini postres	,14		