

## Menu Punta d'en Blanc

*(Les menus seront servis par table complète)*

### Pica pica d'entrées

#### **Salade de légumes et jeunes pousses de printemps, vinaigrette pomme, citron vert et concombre**

*Sélection de légumes de saison, artichaut en pickles, pois gourmands,  
haricots verts et betterave, sur un lit de feuilles variées.*

#### **Maigre maturée, condiments d'algues aux agrumes et noix de cajou**

*Corvina de notre côte, délicatement maturée, accompagnée  
d'un "ceviche" d'algues, fruits secs et oignon rouge.*

#### **Notre interprétation du "Pepito" au roast beef maison**

*Version contemporaine du classique, avec roast beef maison,  
poivron vert fumé et émulsion d'ail rôti.*

### Comme plats

#### **Cannelloni tiède de poireau, langoustines et fromage El Set**

*Une interprétation raffinée d'un classique de la maison.*

&

#### **Riz Carnaroli "mer et montagne", ailes de poulet basse température, crevette rouge et émulsion de corail**

*Riz intensément parfumé mariant terre et mer, avec la tendreté du poulet, la  
profondeur de la crevette rouge et son corail.*

### Dessert

#### **Flan traditionnel à la crème**

*Flan au lait de brebis de Mas Cruilles, accompagné d'un nuage de sucre.*

**Prix Par personne : 70€**

**Crackers, pain et petits fours 3,90 €**

*Si vous avez une intolérance ou une allergie, faites-le-nous savoir et nous nous adapterons.*

