



HOTEL

MAS TAPIOLAS

COUNTRY LODGE

## MENU DE LA SAINT ÉTIENNE

### AMUSE-BOUCHES

*Olive « gordal » farcie au vermouth « Notre Gilda »*

*Mini brioches à la queue de bœuf et au vin rouge*

### ENTRÉES (au choix)

*Bombe de tomate à la burrata et vinaigrette aux fruits secs*

*ou*

*Carpaccio de gambas et jus de corail*

*ou*

*Cannelloni XL de rôti à la crème de cèpes*

### PLATS PRINCIPAUX (au choix)

*Suprême de maigre grillé au pil pil, purée de fenouil  
et gelée de persil*

*ou*

*Sole à l'orange*

*ou*

*Cuisse de canard rôtie aux pruneaux et pignons*

*ou*

*Civet de sanglier, purée de pommes de terre et oignons glacés*

### DESSERT

*Tiramisu au nougat de Jijona*

*Café ou infusions*

*Nougats et gaufrettes*

*Eaux minérales*

### CAVE

*Vins non inclus (Carte des vins disponible)*

**71,00 € TVA incluse**

*Le menu ne sera servi que par table*