

# LOS ROQUES

R E S T A U R A N T E

## Entrées

**Crème de chou-fleur et aneth**

huile de truffe Blanche et gorgonzola - 7€

**Pâté de foie de volaille**, chutney de pommes et tomates, roquette et pistaches - 8€

**Carpaccio d'autruche fumée** sa terrine de foie-gras, oignon caramélisé a l'amaretto, Confiture de mangue - 9€

**Salade du Verger**, sélection de laitue, fromage frais au grill, graine de tournesol - 7€

**Tod mun goong**, beignets de crevettes façon thaïlandaise avec sa sauce au lait de coco et curry - 8€

**Tarte renversée de légumes**, fromage fondu, tomates cherry, pignon et basilic - 7€

**Noix de Saint-Jacques au grill**, sauce safran sur endives braisées - 12€

## Plats

**Raviolis de courge**,

sauce vin blanc Malvasia et beurre aux herbes - 15€

**Côte de bœuf au grill** sauce chimichurri et sa garniture - 22€

**Filet de daurade** sauce fenouil, sphère de pommes de terre au safran et feuillies de cresson - 16€

**Crevettes marinées**, courgettes sautées, biscuit de risotto au safran sauce beurre blanc d'orange a l'estragon - 20€

**Tagine de poisson et fruits de mer** couscous de légumes, endives braisées et tomates confites - 20€

**Lard de Porc cuit a petit feu**, sa sauce, purée rustique de courge et pommes de terre noire - 16€

**Filet d'autruche de Tenerife**, biscuit craquant de pommes de terre fumée avec almogrote, sauce vin rouge « baboso » et salade de roquette - 18€

## Dégustation - *s'il vous plaît demander la disponibilité*

**Dégustation du marché** - 40€

*ce menu est servi pour l'ensemble des convives*

avec sélection de vin - 15€

## *Menus pour enfants*

*Une taxe locale de 5% (I.G.I.C) sera ajoutée à votre addition*