



Mosaïques de Terroir

Menu soirée Musique live du 22 août

Entrée tapas – *Starter tapas*

Gaspacho de tomates et cerises
Tomato & Cherry Gazpacho

Croquetas de jambon ibérique
Iberian Ham Croquettes

Brochette d'onglet d'Angus sauce chimichurri
Angus Hanger Steak Skewer, Chimichurri Sauce

Gambas en tempura et mayo kimchi
Tempura King Prawns, Kimchi Mayonnaise

Mini tartelette de tartare de maigre
Mini Meagre Tartlet, Tartare Style

Poisson - *Fish*

Bar au BBQ, riz de Camargue comme un risotto citronné et salade d'herbes
BBQ Sea Bass, Camargue Rice "Risotto" with Lemon & Herb Salad

Ou / Or

Viande - *Meat*

Pluma de porc ibérique au miso, purée de pomme de terre et sucrose braisée
Miso-Glazed Iberian Pork Pluma, Mashed Potatoes & Braised Baby Gem Lettuce

Dessert – *Dessert*

Fromages de chèvre
Goat cheese

Ou / Or

Sélection de fromages affinés – supplément de 2€
Aged cheeses selection - €2 supplement

Ou / Or

Tarte aux figues, glace vanille
Fig Tart, Vanilla Ice Cream

Entrée, plat, fromage ou dessert
Supplément fromage de chèvre
Supplément fromages affinés

69€
10€
12€

Starter, main course, cheese or dessert
Extra Goat cheese
Extra Aged cheese

retrouvez-nous sur

WWW.PERREAL.COM