



Dîner aux chandelles
Vendredi 19 et samedi 20 août 2016

Au pays des Princes d'Espagne

Chapitre premier – L'invitation au voyage

Sangria et sa triologie de « pequeños » Tapas

Aceitunas, olives farcies ou marinées – ***Chorizo asao***, chorizo grillé
Revueltos, œufs brouillés avec champignons et lard

Chapitre deuxième – Les portes de la Méditerranée : Alméria

Gaspacho Andalou aux crevettes

*Soupe froide et rafraichissante composée de tomates, crevettes, avocats, concombres
oignons, coriandre, jus de citron, sel et poivre*

Chapitre troisième – Balade au cœur de la Catalogne

Poulet aux langoustines de l'Empordà

*Le poulet aux langoustines est le plat le plus représentatif de la cuisine de L'Empordà,
ce fameux mélange Mar i Muntanya, Mer et Montagne.*

Chapitre quatrième – Saint-Jacques de Compostelle, en Corogne

La tarte de Mondoñedo

Gâteau fourré à l'amande et aux cheveux d'ange

Epilogue

Café ou thé

Vin en supplément

19h – sur réservation
Adultes 29€ - Enfants 12€