

MENÚ FIRES

28th and 29th October
1st, 4th and 5th November

Autumn salad with vegetable sprouts, cottage cheese, baked apple, tomatoes and pomegranate-nut vinaigrette

Salade d'automne avec pousses de légumes, fromage blanc, pommes au four, tomates et vinaigrette à la grenade et aux noix

Cream of leek and potato soup and cod with garlic oil

Crème de poireaux et de pommes de terre et cabillaud à l'huile d'ail

Veal cannelloni with Idiazabal cheese bechamel sauce and a reduction of meat juice

Cannelloni de veau avec sauce béchamel au fromage Idiazabal et réduction de jus de viande

Baked hake with wheat and boletus stew and garlic sauce

Merlu au four avec ragoût de blé et de cèpes et sauce à l'ail

Low temperature cooked Veal cooked at with onions and Pedro Ximénez sauce

Veau cuit à basse température avec oignons et sauce Pedro Ximénez

Grilled beef entrecote or with blue cheese sauce

Entrecôte de bœuf grillé ou avec sauce au fromage bleu

White chocolate and Greek yoghurt soup with red berries

Soupe au chocolat blanc et au yaourt grec avec des baies rouges

"Recuit de drap de Fonteta" with candied walnuts

"Recuit de drap de Fonteta" aux noix confites

Chocolate and nougat brownie cake with vanilla cream

Gâteau brownie au chocolat et au nougat avec crème à la vanille

25€

2 courses, dessert, 1 drink (wine, soda or water) and bread

2 plats, dessert, 1 boisson (vin, soda ou eau) et pain

Favoy

RESTAURANT-CAFÈ

