



Splendeurs de Chine À Céret

Menus Groupes



Menu Traditionnel : 26 €
(pain + 1 verre de vin + 1 café compris)

Entrées

Salade de Pommes de Terre

Salade fraîche et onctueuse de pommes de terre, agrémentée de ciboulette, oignons rouges et d'une vinaigrette maison.

Velouté de Carottes ou de Potimarron

Soupe crémeuse à base de carottes ou de potimarron, relevée avec une touche de crème fraîche et de noix de muscade.

Salade au Chèvre Frais

Salade verte garnie de chèvre frais, de noix, de miel et de croûtons, accompagnée d'une vinaigrette au balsamique.

Plats Principaux

Pièce de Bœuf (Paleron Confit)

Paleron de bœuf confit lentement, tendre et savoureux, servi avec un gratin dauphinois

Brandade de Poisson

Mélange savoureux de poisson effilochée et de pommes de terre, parfumé à l'ail et à l'huile d'olive.

Mijoté de Dinde

Dinde mijotée lentement dans une sauce au vin blanc, champignons et petits légumes.

Desserts

Tarte Normande

Tarte traditionnelle aux pommes, parfumée de cannelle et de calvados.

Moelleux au Chocolat

Gâteau au chocolat fondant, servi avec une crème anglaise.

Salade de fruits

Menu Catalan : 29 €
(pain + 1 verre de vin + 1 café compris)

Entrées

Pan con Tomate et Jambon Serrano

Tranches de pain grillé frottées à la tomate fraîche, accompagnées de jambon Serrano de qualité.

Escalivade

Assortiment de légumes grillés (aubergines, poivrons, oignons) marinés à l'huile d'olive.

Plats Principaux

Boles de Picoulat

Boulettes de viande catalanes mijotées dans une sauce tomate riche et parfumée aux herbes.

Saucisse Catalane aux Haricots à la Tomate

Saucisse catalane grillée, servie avec des haricots blancs cuits à la tomate et aux herbes

Desserts

Crème Catalane

Crème onctueuse parfumée à la vanille et à la cannelle, caramélisée à la surface.

Mel'i mato

Fromage frais de brebis servi avec du miel doux.

Menu Splendeurs de Chine : 34 € (pain + 1 verre de vin + 1 café compris)

Entrées

Ceviché de Daurade

Daurade marinée dans du jus de citron vert, servie avec du lait de coco, des herbes fraîches et des piments.

Pissaladière aux Anchois

Tarte fine garnie d'oignons caramélisés, d'anchois et d'olives noires.

Salade de Gésiers

Salade verte garnie de gésiers de volaille confits, de croûtons et de noix, assaisonnée d'une vinaigrette balsamique.

Plats Principaux

Vol-au-Vent aux Fruits de Mer

Vol-au-vent feuilleté farci d'un mélange de fruits de mer dans une sauce crémeuse au vin blanc.

Curry de Poisson

Poisson frais mijoté dans une sauce curry parfumée aux épices asiatiques, servi avec du riz basmati.

Volaille à la Crème

Blanc de volaille poêlé nappé d'une sauce crémeuse aux champignons et aux herbes.

Desserts

Entremet aux Fruits Rouges

Dessert raffiné composé de couches de mousse légère et de fruits rouges, sur un biscuit moelleux.

Tarte Citron Meringuée

Tarte au citron acidulée surmontée d'une meringue légère et dorée.

Charlotte Poire/Chocolat

Dessert élégant composé de poires et de mousse au chocolat, le tout enrobé de biscuits à la cuillère.