

Menu



LE CORAIL
SUITES HOTEL

Entrées Froides / Cold entrees

Mesclun du potager au Roquefort.....
Mesclun from the garden with Roquefort

Jouelle de saumon en trois facettes.....
Turret of salmon three facets

Montée de crevette à l'avocat et mérrou mariné.....
Mounted shrimp with avocado and marinated grouper

Poulpe de la Feira.....
Octopus from Feira

Entrées Chaudes / Hot entrees

Capuccino d'artichaut, julienne de poireau.....
Artichoke cappuccino, julienne leek

Tagliatelle au saumon fumé, Spaghetti de légumes....
Tagliatelle with smoked salmon, spaghetti of vegetables

Suite / Main dishes

Crevettes roses flambées aux pointes de curry.....
Peaks outbreaks with Prawns curry

Zarzuela de Mariscos.....
Zarzuela Mariscos

Trilogie de la mer, Micado de légumes.....
Trilogy of the Sea, Micado vegetables

Mignon de veau au foie gras.....
Veal filet mignon with foie gras

Gigot d'agneau à la menthe.....
lamb with mint

Rosette d'agneau aux écrins de pistache.....
Rosette of lamb with pistachio casquets

*Dapillon de magret de canard,
Banane rôtie au gingembre frais.....*
Butterfly duck breast, roasted banana with fresh ginger

Paella valencienne.....
Valencian Paella

Paella aux fruits de mer
Paella with seafood

Paella végétarienne.....
Vegetarian paella

Dessert / Sweets

Cheese cake.....
Cheese cake

Moelleux au chocolat.....
Chocolate cake

Tarte au citron.....
Lemon tart

Palette de fruits, glace à la vanille.....
Range of fruits, vanilla ice cream