



1932

COMA  
HOTEL RESTAURANT  
ORDINO

# MENU D'AUTOMNE

## ENTRÉES

*Médailon de foie gras aux algues,  
oeufs d'oursins et mousse de mer croustillante*



*Crème de citrouille  
noix de Saint-Jacques grillées et fruits de la passion*



*Poitrine, cèpes et crevettes  
Touche de chou-fleur*

## PLATS PRINCIPAUX

*Mérrou ou four  
Riz aux champignons, infusion de la forêt et huile de romarin  
ou  
Crêpinette de queue de boeuf à la sauce truffée  
Crèmeaux de patates douces et panais*

## LES DESSERTS

*Ardoise de fromages des Pyrénées  
ou  
Poire caramélisée  
coco, curry, réglisse et cacao  
ou  
Stratifié de chocolat noir à la crème de framboise  
Glace artisanale à la vanille, bourbon et coups de pinceau d'automne*

**PRIX 47,50€**

*(Option une entrée, un plat principal et un dessert .... 35€)*

*Hotel Coma - Camp de la Tanada s/n - Ordino  
Telf: (+376)73.61.00 - Whatsapp: (+376) 66.22.66  
hotelcoma@hotelcoma.com*