

MENU MEXICAIN



SAMEDI 13 SEPTEMBRE 2025 à 20H

Pour accompagner l'apéritif : Tapas

Entrée :

Aguachile de Camarones cocidos con hierbas

A base de crevettes cuites au citron vert, oignons
rouges, maïs, avocat, concombre, coriandre aux herbes
fraîches à l'huile d'olive

Plat chaud:

Pozole de carne y pollo con verduras Recette à base de poulet et boeuf au chou râpé et haricots rouges accompagné de riz

Dessert:

Corte de fresas con queso blanco y miel A base de fromage blanc, fraises, miel et petits fours

Proposé par le Mastroquet de Gray Réservations: 03 84 64 53 50 ou 06 88 48 80 07

38€

