

# MENÚ DÉCOUVERTE

## BIENVENUE

Consommé de légumes / Salade russe/ Amande salé

## L'HEURE DU VERMOUTH

Olive et vermouth blanc / Aspic de poulpe / Gâteau de moules marinées /  
Couple d'anchois / Bonbon de champignon à l'ail /  
Crête de poulet à l'ast / Petit poivron farci de morue / Biscuit de tomate et saucisse rouge /  
Beignet de thon / Bombe de saucisse catalane

—

## « EMPEDRAT » DE SEICHE

Voile et tártar de seiche, soupe froid de tomate et poivron, haricots blancs, tomates, olives

## HUITRE

Huitre, concombre en vinaigre, crème bulbe de fenouil, bergamote, huile de fenouil

## OIGNON DE FIGUERES

Oignon frite, leur bouillon, fromage Miner d'Espinelves, émulsion de ciboulette, bonbon d'oignon

## TURBOT

Turbot sauvage, leur pil pil, confiture de citron et câpres, purée d'albédo de citron, câpres croustillantes

## AGNEAU DE PÂTURAGE

Échine d'agneau, émulsion des herbes, blettes éparses, terrine de cou et blettes, yaourt, leur pâté

—

## POMME VERTE

Soupe & compote & mousse & aspic de pomme verte, kéfír

## « CARAJILLO » D'ANISE

Caillé de lait de brebis, gâteau et meringue de café, gel d'anise, glace d'aubergine

## SUCRERIES D'HERBES POUR FINIR LE REPAS

Macaron avec... Pâte de fruit avec... Biscuit avec... Bonbon de chocolat avec...

*Prix 115€*

*Service de pain artisan de La Fogaina, huile d'olive de l'Empordà et beurre de brebis 6,50€  
(indiquez-nous avant commencer le repas si vous ne souhaitez pas ce service)*

*Accord mets et vins (optionnel) 55 €*

*\* Les deux menus sont à table complète*

*\* Option d'ajouter une sélection de fromages de Girona 24,50€*

*\* Car nous travaillons avec des produits frais et de la saison nôtres menus peuvent avoir des variations pour questions de marché mais ils auront la même structure*

*\* Si vous avez quelque allergie faites nous connaitre*

*\* Pour des raisons de complexité aucune adaptation sera possible dans les apéritifs et les petits fours*

*\*D'autres changements sont soumis à une augmentation du prix*

*\* 10% TVA inclus*

# MENÚ ÉMOTION

## BIENVENUE

Consommé de légumes / Salade russe/ Amande salé

## L'HEURE DU VERMOUTH

Olive et vermouth blanc / Aspic de poulpe / Gâteau de moules marinées /  
Couple d'anchois / Bonbon de champignon à l'ail /  
Crête de poulet à l'ast / Petit poivron farci de morue / Biscuit de tomate et saucisse rouge /  
Beignet de thon / Bombe de saucisse catalane

—

## EMPEDRAT DE SEICHE

Voile et tártar de seiche, soupe froid de tomate et poivron, haricots blancs, tomates, olives

## CREVETTE ROUGE ET PETIT POIS

Crevette rouge, petit pois, consomme des algues, mayonnaise de la tête des crevettes,  
panacotta des cosses des petit pois

## THON ET BETTERAVE

Tartar de thon, betterave, lactosérum, huile de feuilles de lorier

## ASPERGES BLANCHES

Asperges blanches, miso de noisettes, noisettes cuites et grillées, vinaigre aigre-doux

## OIGNON DE FIGUERES

Oignon frite, leur bouillon, fromage Miner d'Espinelves, émulsion de ciboulette, bonbon d'oignon

## LOUP DE MER ET SAFRAN

Loup de mer sauvage, sauce de safran, carottes croquants et en crème, orange

## QUEUE DE PORC ET CONCOMBRE DE MER

Queue de porc, sauce de *cap i pota*, concombre de mer, haricots verts, huile de fruits de mer

## VEAU AUX CHAMPIGNONS

Terrine de veau, viande séchée de Wagyu, sauce *fricandó*, champignons, truffe

—

## POMME VERTE

Soupe & compote & mousse & aspic de pomme verte, kéfir

## CRÈME CARAMEL

Mousse de caramel, intérieur de vanille, gianduja, gelée de pêche au sirop

## CACAO, PAIN TOASTÉ ET HUILE D'OLIVE

Crèmeux de pain toasté, caroube et cacao crumble, cacao sorbet, huile d'olive

## SUCRERIES D'HERBES POUR FINIR LE REPAS

Macaron avec... Pâte de fruit avec... Biscuit avec... Bonbon de chocolat avec...

Prix 165€

Service de pain artisan de La Fogaina, huile d'olive de l'Empordà et beurre de brebis 6,50€  
(indiquez-nous avant commencer le repas si vous ne souhaitez pas ce service)

Accord mets et vins (optionnel) 80 €