

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, kéfir

« CARAJILLO » D'ANISE

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

SUCRERIES POUR FINIR LE REPAS

Le jeu des herbes : Macaron avec... Pâte de fruit avec... Biscuit avec... Bonbon de chocolat avec...

Fin heureuse

Prix 115€

*Service de pain artisan de La Fogaina, huile d'olive vierge extra et beurre de brebis 7,50€
(indiquez-nous avant commencer le repas si vous ne souhaitez pas ce service)*

Accord mets et vins (optionnel) 60 €

** Les deux menus sont à table complète*

** Option d'ajouter une sélection de fromages de Girona 26,50€*

** 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

Crevette rouge, mayonnaise de la tête de crevette, crème d'abricots marinées, huile des feuilles de figuier

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 d'été

—

POMME VERTE

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

CRÈME CARAMEL

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

CHARBON

Crèmeux de chocolat fumée, sésame noir, sable de cacao, toffee de *palo cortado*, glace de reglisse

SUCRERIES POUR FINIR LE REPAS

Le jeu des herbes : Macaron avec... Pâte de fruit avec... Biscuit avec... Bonbon de chocolat avec...

Fin heureuse

Prix 165€

*Service de pain artisan de La Fogaina, huile d'olive vierge extra et beurre de brebis 7,50€
(indiquez-nous avant commencer le repas si vous ne souhaitez pas ce service)*

Accord mets et vins (optionnel) 85 €