

## 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

### COURGETTE

Courgette, 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 €*