

MENU DÉGUSTATION

(le menu sera servi par table complète)

Apéritifs

Soupe de thym, jaune d'œuf et fromage « Mas El Garet »
Moules à l'escabèche, citron vert et coriandre
Macaron de saumon et fromage frais fumé
Brioche de porc ibérique, kimchee et menthe
Cappuccino de cèpes et truffe noire
Rillettes de caille sur son croustillant de graines
Raventós i Blanc reserva de la Finca 2013 – Conca del riu Anoia

Menu

FOIE GRAS DE CANARD
biscuit croustillant avec maïs et anis
Château Lafitte 2012 – A.O.C. Jurançon

SAINT-JACQUES
tartare de coquille saint-jacques, avocat, algues et voile dashi
Tayaimgut 2013 – Tayaimgut – Sant Joan de Mediona

CÈPES, CREVETTES ET TRUFFE NOIRE
en carpaccio, crevettes marinées, truffe et vinaigrette de pignons
Caminante 2015 – Terra Remota – D.O. Catalunya

GYOZA DE PERDRIX ET CHOU
soupe de perdrix, chou kale et choucroute
Finca La Garriga 2014 – Castell de Peralada – D.O. Penedès

HOMARD
dans son jus et émulsion de pomme de terre
Augustus Chardonnay 2015 – Augustus Forum – D.O. Penedès

MAGRET DE CANARD MASSANA (1986)
à la braise. Comme un carpaccio, huile aux herbes et poires au romarin
Nobilo Icon 2013 – Marlborough – New Zeland

COCHON DE LAIT
purée à la courge, ail noir et sel d'orange
Comabruna 2013 – Celler Espelt – D.O. Empordà

Dessert

THÉ FLORAL
biscuit glacé à l'orange, yuzu, céleri et thé rouge crème glacée avec des fleurs

« ŒUF ÉTOILÉ »
yaourt, mangue et chocolat blanc
Vi de glass Gewürztraminer 2011 – Gramona – D.O. Penedès

Petit fours

Prix menu: 105.50€ par pers.
Mariage des vins: 46.75€ par pers.
(10% TVA incluse)

Horaires pour le menu dégustation: 13h15 à 15h00 et 20h15 à 22h00