

## MENU DÉGUSTATION

(Le menu sera servi par table complète)

CAPPUCCINO DE CEPES ET TRUFFE NOIRE  
MOULES MARINEES, Sauce Ponzu et Coriandre  
ROYAL DE PETITES LACTAIRES, à l'escabèche  
MACARON Waldorf  
HUÎTRE GILLARDEAU N°2 et citron Margarita  
*Memòria 2018 – Celler Descregut – D.O. Corpinnat*

### LA CAILLE

Cuisse confite et laquée  
Chou farci de Rillettes avec son consommé  
*American IPA – Brasserie Hopsters - Besalú*

FOIE GRAS DE CANARD, biscuit croustillant avec maïs en textures et touches d'anis  
*Haart Goldtropfchen Kabinett 2022 – Reinholt Haart – V.D.P. Mosel – Saar – Ruwer*

### ESCUDELLA I CARN D'OLLA

TERRINE DE POT-AU-FET, vinaigrette de pignons et légumes de saison  
Bouillon de Viande Riche  
*Dos Terras Blanc 2021 – Celler Dos Terras – D.O. Montsant*

« KOKOTXAS » DE COLIN AU PIL PIL, haricot blanc et caviar d'ail noir  
*Atalier 2023 – Raúl Pérez – D.O. Rias Baixas*

CANNELLONI DE BŒUF DE GALICE avec son tartare, émulsion d'anchois et moutarde  
*Nadal X Col.lecció 2019 – Celler Nadal – D.O. Penedès*

ANGUILLE LAQUEE, Gorge de Porc, Kimchi d'Automne et Pomme  
*Ianvs I 2023 – Celler Ianvs – Terra Alta*

MAGRET DE CANARD MASSANA (1986), à la braise. Huile aux herbes et poires au romarin  
*Can Noves Negre 2019 – Celler Eccocivi – Sant Martí Vell*

LIÈVRE « À LA ROYALE », son Parfait, crème de châtaigne et truffe noire  
*Alto Siós 2021 – Celler Costers del Sió – D.O. Costers del Segre*

ŒUF BROUILLE, yaourt, mangue et chocolat blanc  
*Daiquiri à la Mangue Épicée*

CHOCOLAT « BEAN TO BAR »  
*Garnatxa Solera 1931 – Celler Cooperativa d'Espolla – D.O. Empordà*

Bonbons aux fruits de la passion  
Bonbon au chocolat

Menu : 160.00€ p/p  
Accord des vins : 80.00€ p/p

HUÎTRES GILLARDEAU N.2 (6 unités) et citron Margarita 39.75€

SAUMON NORVÈGE, crème fraîche et son caviar 32.75€

TARTARE DE THON ROUGE, kalamansi et sriracha 32.75€

FOIE GRAS DE CANARD (mi cuit), maïs en textures, glace à la mangue et épices 35.50€

CÈPES, CREVETTES ET TRUFFE, en carpaccio, crevette marinée, truffe et vinaigrette de pignons 42.75€

CANNELLONI DE POULARDE, crème de cèpes, truffe noire et parmesan 37.75€

RIZ MOELLEUX AU CREVETTES et tartare de calamar 39.75 €

MER ET MONTAGNE boulettes de viande truffées, parmentier, calamar et sphère de pois 35.75€

MAGRET DE CANARD « MASSANA » (1986), à la braise. Huile aux herbes et poire au romarin 33.50€

FILET DE BŒUF MATURE (40 jours), en tagliatta 39.75€

ÉPAULE DE CHEVREAU laqué au romarin, « amontillado » et arômes méditerranéens 39.75€

TARTARE DE BŒUF DE GALICE, émulsion d'anchois et moutarde 37.75€

PIGEON, échalotes au café et sauce hoisin de prunes 42.50€

LIÈVRE « À LA ROYALE », son parfait, crème de châtaigne et truffe noire 42.50€

COLIN, sur un lit de pomme de terre, huile d'olive vierge et parfum the thym 35.75€

BAR SAUVAGE THAI, curry vert, sauce au coco et petits légumes 39.75€

HOMARD, dans son jus, parmentier et champignon de saison 52.75€

CONCOMBRES DE MER ET « KOKOTXAS » DE COLIN au pil pil 54.75€

Pain artisanal et apéritifs 4.90€

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, avisez-nous.

Nous pouvons vous proposer autres options.

10% de TVA comprise en tous les prix

Horaires pour le menu dégustation: 13:00h à 14:00h et 20:00h à 21:00h