

MENU DÉGUSTATION

(le menu sera servi à toute la table)

Amande salée
Macaron, sardine fumée et fines herbes
Ajo blanco, raisin et olive Kalamata
HUÎTRE GILLARDEAU N.2, pomme verte et aneth

Memòria 2018 – Celler Descregut – D.O. Corpinnat

• • •

LA CAILLE
Escabèche douce, graines croustillantes et jeunes pousses
Cuisse confite et laquée

American IPA – 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

• • •

“GAZPACHO” VERT,
crevette rouge, légumes et pousses
Atalier 2023 – Raúl Pérez – D.O. Rias Baixas

• • •

BŒUF DE GALICE MATURÉE
avec son tartare, émulsion d'anchois et moutarde
Salinete 2024 – La Melonera – D.O. Sierras de Málaga

• • •

KOKOTXA DE MORUE,
ragoût de tripes et pois chiches, croustillant de brandade
Nadal X Col.lecció 2019 – Celler Nadal – D.O. Penedès

• • •

ANGUILLE EN SUQUET,
gorge de Porc ibérique et Émulsion au safran
Mo-23 – 2023 – Finca Jean Leon – D.O. Penedès

• • •

MAGRET DE CANARD MASSANA (1986),
à la braise. Huile aux herbes et poires au romarin
Els Boscals 2023 – Celler Eccocivi – Sant Martí Vell

• • •

AGNEAU DE LAIT, pistache, menthe et champignons de saison
Aires de Garbet 2021 – Celler Perelada – D.O. Empordà

• • •

SÉLECTION DE FROMAGES
Assortiment de fromages de différentes AOP (supplément 12 €)

• • •

ŒUF BROUILLE, yaourt, mangue et chocolat blanc
N°2 Victoria – Bodegas Jorge Ordoñez – D.O. Málaga

• • •

CHOCOLAT “BEAN TO BAR”
Garnatxa Solera 1931 – Celler Cooperativa d'Espolla – D.O. Empordà

• • •

Bonbons aux fruits de la passion
Pâte de fruit framboise et hibiscus
Biscuit épicé au chocolat et cardamome

MENU: 165.00€ P/P

Accord des vins : 80.00€ p/p