

Menu Degustation

(Les menus seront servis par table complète)

Carpaccio de crevettes Palamós, corail royal Sauce soja fumée

Hommage au Chef Toni Izquierdo

Tatin de tomates, pomme de terre ratte et herbes *Tomates légèrement cuites, pommes de terre confites confites*

Crème de châtaignes et poulet à la poudre de foie gras et brioche à la truffe

Crème onctueuse au foie gras de l'Emporda

"Champignons sautés" à la crème de courge, notes de fruits secs rôtis et de jus de rôti

Légèrement sauté à la crème de moelle moelleuse, notes toastées et aromatiques

Suprême de poisson du littoral au bouillon Suquet de Azafran, Cannelle de pommes de terre et émulsion douce à l'ail

Rappelant un classique de notre cuisine, bouillon au safran et suprême à point

Cochon de lait "Xesc Reina" confit et pressé, servi avec textures de fruits à noyau et sauce au poivre

Lacat amb sucs d'ibériques, gelées de fruits et contrastes acides

Milkshake d'orange et de carotte avec une crème de pistaches et fruit de la passion

Textures d'orange et pistache

Chololat blanc , cannelle et anis

Fleur croustillante de chocolat aux arômes d'épices et fleurs

Prix par personne : 88€