

Menu Degustation

(Les menus seront servis par table complète)

Asperges blanches cuites maison avec sauce hollandaise crémeuse, côtelettes de porc salées et chips de pommes de terre

Asperges cuites au sel et au sucre, sauce hollandaise de raisins blancs, lanières de bacon et chips de pommes de terre

Kru de crevette rouge dans son bouillon et gnocchis de pommes de terre

Crevette des eaux du Phare de Sant Sebastià caressée par une sauce de crevette classique

Royal de foie gras cuit à l'argile, maïs et réglisse

Cuit dans l'argile de La Bisbal avec des textures de maïs et essence de réglisse

Petits pois noyés dans une papillote de menthe, marjolaine et lardons

Cuisinés dans leur bouillon aromatisé et accompagnés de bacon au poivre

Rouget de roche aux artichauts sautés, fine crème de topinambo et jaune d'œuf

Accompagné d'un consommé de légumes doux

Porc ibérique moelleux, chapelure de berger et pomme Torroella

Rôtie et moelleuse avec de la chapelure à l'ail de l'Empordà et pomme

Polo aux cerises et baies de sureau

Gelée parfumée au sureau, yaourt et ses flocons

“Kha khao” chocolat, caramel et fleur de sel

Différentes textures de chocolat 80%, crème caramel et touche de sel

Prix par personne : 96€