

Menu Dégustation

(Les menus seront servis par table complète)

Notre “esqueixada” de morue avec conserve maison de tomate, oignon mariné et olives

Réinterprétation d'un grand classique de notre cuisine.

Bœuf marbré de race Wagyu, sauce de fricandó, petits mousserons et foie-gras

Légèrement mûré, servi avec une sauce onctueuse de fricandó traditionnel.

Velouté de citrouille , faux "cheveux d'ange" au cardamome et fromage de chèvre de Casa Martell de Fonteta

*Différentes textures de citrouille : rôtie, en crème, croustillante...
accompagnées d'un fromage de l'Empordà.*

Tagliatelles de seiche avec écume de bacon fumé, lard croustillant et jaune d'œuf basse température

Seiche émincée et poêlée, écume crémeuse de bacon et jaune d'œuf émulsionné.

Raviolis maison de joue de bœuf, chutney d'orange et sa demi-glace

*Préparés avec de la farine de châtaigne, joue de bœuf mijotée
et différentes textures d'orange.*

Turbot côtier poêlé côté peau, écume de jambon ibérique et textures de topinambour

*Le turbot apporte l'élégance, le topinambour le sucré et le terreux,
et le jambon la profondeur et la salinité.*

Filet de cerf, purée de panais, sauce au genièvre et chips de châtaigne

*Filet de cerf tendre et juteux, servi sur une purée douce de panais, accompagné d'une sauce délicate au
genièvre et chips de châtaigne grillée.*

Crème au citron avec granité de céleri

Un dessert très digestif et rafraîchissant

Forêt-Noire

Un dessert alliant cerise, chocolat et une touche de kirsch

Prix par personne : 100€

(le prix ne comprend pas pain, crackers et petits fours)

Pain, crackers et mignardises – 3,90€

*Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance :
nous adapterons les plats en conséquence.*