

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.

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.

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

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

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

Nature

Un jeu de textures et de variétés de chocolats évoquant un paysage d'automne.

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.*