

Menu Dégustation

(Les menus seront servis par table complète)

Soupe froide de cerise et tomate, fromage frais et glace à l'HOVE

Un "gaspacho" estival aux fruits et fromage en contraste

Mousse de maïs au foie gras et vanille

En version cocktail, base de mi-cuit, maïs grillé et son écume à la vanille

Wagyu aux textures de pomme de Torroella

Viande maturée, sésame noir et textures de pomme

Fleur de courgette au crémeux de fromage Toscat, vinaigrette douce au basilic et notes de vieux vinaigre

Farcie, croustillante et servie avec une crème froide de courgette et ses petites palourdes

Cannelloni tiède de poireau aux langoustines, beurre blanc et fromage « El Set »

Un classique de la maison

Bar sauvage à la sauce verte aux algues

Filet cuit lentement dans un fumet blanc concentré, algues et mayonnaise d'aubergines grillées

Magret de canard aux figues, prunes grillées et vin doux de l'Empordà

Cuit à votre goût, avec des notes de fruits mûrs et à noyau

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 en cas d'allergie ou d'intolérance.