

## À PARTAGER

- Olives farcies aux anchois de Can Xillu de l'Escala 5€  
Anchois de Santoña à l'huile d'olive, piparras et pain de coca 18€  
Jambon ibérique de Bellota avec pain de coca et tomate 30€  
Sélection de 5 fromages et fruits secs 19€  
Croquettes crémeuses de jambon ibérique 2,5€/ud  
Focaccia avec burrata, tomate, pistache, roquette et jambon cuit 15€  
Bikini classique avec prosciutto artisanal et fromage Havarti, par Rocambolesc Bikineria 8€  
Pain foccacia maison supplémentaire 3,5€

## MENU DU SOIR

### Bienvenue

Coupe de Brut Reserva Albet i Noya El Celler de Can Roca  
Brioché aux mousserons avec mayonnaise aux mousserons

### ENTRÉES

#### **Soupe au Comté avec oignons nouveaux**

Oignons de Figueres et échalotes, noix caramélisées au curry, gelée de laurier, thym, romarin et xérès, sauce aux oignons rôtis et gâteau aux noix

#### **Asperges blanches**

Avec sureau et miel d'acacia

#### **Parmentier, calamar aux petits seiches**

Parmentier de pomme de terre, calamar, petits seiches et mousse liquide

### PLATS

#### **Bar aux saveurs Méditerranéennes**

Emulsion d'olives, de pignons de pin, de bergamote, d'orange et de fenouil

#### **Riz à la perdrix et à la seiche**

Riz à la perdrix et à la seiche avec légumes de saison

#### **Épaule de veau**

Épaule de veau cuite à basse température avec morilles à la crème et purée d'avocat truffée

### DESSERTS

#### **Dessert lacté**

Mousse de lait caillé, glace au lait de brebis Ripollesa, gelée de goyave, confiture de lait de brebis Ripollesa, gouttes de yaourt et barbe à papa

#### **Chromatisme orange**

Granité à l'orange et au fruit de la passion, glace au jaune d'œuf, compote de carottes, oranges, mandarines et fleurs

#### **Coulant au chocolat avec glace au chocolat**

Coulant au chocolat Casa Cacao, glace au chocolat et aux fruits rouges

Casa Cacao Bonbon and pain au levain rustique inclus.

Vins, cafés et/ou infusions et pain au levain supplémentaire non inclus.

**50€ par personne.**  
TVA courante incluse.