

## MENU DU SOIR

### Bienvenue

Brioché vapeur à la truffe de saison.  
*Escudella* traditionnelle au vin de Xérès.  
Verre de Brut Reserva Albet i Noya d'El Celler de Can Roca.

### ENTRÉES

#### Œuf poché à basse température avec champignons de saison.

Crème de pomme de terre, mousse de *demi-glace* de bœuf, pignons de pin, huile de cerfeuil, asperges vertes et pommes de terre croustillantes.

- or -

#### Crème de potiron rôti avec coquilles Saint-Jacques.

Saint-Jacques truffées, graines de courge soufflées, crème d'échalote, croûtons de pain au levain et huile de graines de courge.

- or -

#### Parmentier de calamar aux chipirons.

Parmentier de pomme de terre, mosaïque de calamar, paprika doux, chipirons et sauce de calamar aérée.

### PLATS

#### Riz de perdrix et seiche.

Avec les légumes de notre potager du Mas Marroch, cuisses et poitrine de perdrix, seiche et huile de cerfeuil.

- or -

#### Wellington de bar à la sauce beurre blanc.

Émulsion de fenouil, réduction de sauce de bar et huile de persil.

- or -

#### Pièce de bœuf de Gérone cuite à basse température.

Champignons de saison sautés, crème d'avocat truffée, crème de champignons, estragon et poudre de biscuit à l'olive noire.

### DESSERTS

#### Làctïc.

Mousse de fromage frais, glace au lait de brebis, gel de goyave, confiture de lait de brebis Ripollesa, gouttes de yaourt et barbe à papa.

- or -

#### Dessert du musicien.

Biscuit aux noisettes, crème d'amande torréfiée, raisins secs au muscat, abricots secs, pruneaux, noix, noisettes et amandes légèrement grillées, servi avec glace à l'amande.

- or -

#### Coulant au chocolat avec glace au chocolat.

Coulant au chocolat de Casa Cacao, sauce au cacao, glace au chocolat, fruits rouges et menthe fraîche.

### Petit Four

Chocolat de notre Bean to Bar Casa Cacao.

50€ par personne.

(Pain rustique au levain inclus.)

(Vins, cafés, infusions et supplément de pain rustique au levain non inclus.)