

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-

Asperges blanches avec écume de sureau

Pointes d'asperges blanches, glace aux asperges blanches, sureau, boutargue, abricots secs, beurre de miso blanc et miel d'acacia.

-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

Làctié

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.)