

Menu du Soir

Bienvenue

Brioche vapeur aux mousserons.
Cuillère de consommé à la double crème et mousserons.
Une flûte 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-

Filet de bœuf de Gérone

Au beurre aux herbes et épices et gratin de pommes de terre.

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-

Fraises à la crème

Fraises des bois, coulis de fraise, sorbet à la fraise et crème fouettée.

-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.)