

MENU DÉGUSTATION

Roulade aux olives d'Aragon et à la *cecina*

Fleur de la Mancha à la morue et à la poudre de *samfaina* (ratatouille catalane)

Petit tartare de veau et coquille Saint-Jacques

Gratin d'oursin au céleri et aux noix

Tranche de lièvre au pain d'épices

Beignet au fromage Puigpedrós truffé

Rouleau de pieds de porc au navet



Salade de courge au maquereau fumé et à la sauce aigre-douce aux agrumes

Cannelloni tiède au calamar, aux champignons et au foie gras

Daurade à la grenade, jus de rôti et *trinxat* de chou rouge

Filet de biche au chocolat et aux châtaignes



Chariot de fromages artisanaux et fermiers, sélectionnés par M. Gerez Toni



Crème d'amandes aux agrumes

Chocolat noir aux épices, crème de châtaignes et glace aux coings



Petit four

95,00

Ce menu ne sera servi que pour une table entière

Et en plus, en option, sélection de vins, eau et café

30,00

Ce menu a une durée de service d'au moins 2 h 30. Il sera donc servi jusqu'à une demi-heure avant la fermeture de la cuisine.

Conformément à la réglementation de l'EU, vous pouvez demander au Maître une liste des allergènes si vous souhaitez.