

## MENU DÉGUSTATION

(le menu sera servi par table complète)

### CONSOMMÉ DE MENTHE

MOULES, citron vert et coriandre

ROYAL DE SAUMON, ponzu et caviar

MACARON Waldorf

HUÎTRE GILLARDEAU n°2 et citron Margarita

*Memòria 2016 – Celler Descregut – D.O. Corpinnat*

### LA CAILLE

Cuisse laquée

Rillete sur son croustillant de graines

Oeuf mollet et salmorejo

*American IPA – Brasserie Hopsters - Besalú*

FOIE GRAS DE CANARD, biscuit croustillant avec maïs en textures et touches d'anis  
*Haart Goldtropfchen Kabinett 2019 – Reinholt Haart – V.D.P. Mosel – Saar – Ruwer*

TERRINE DE POT-AU-FET, vinaigrette de pignons et légumes en saumure

*Dos Terras Blanc 2020 – Celler Dos Terras – D.O. Montsant*

KOKOTXA DE COLIN AU PIL PIL, crème d'haricot blanc et caviar d'ail noir

*Valtea 2022 – Adegas Valtea – D.O. Rias Baixas*

CANNELLONI DE BŒUF DE GALICE avec son tartare, émulsion d'anchois et moutarde

*La Xara 2022 – Bodegas y Viñedos Ponce – D.O. Manchuela*

MER ET MONTAGNE, boulettes de viande truffées, parmentier, calamars et sphère de pois

*Chocolate – Bodegas Orben – D.O. CA Rioja*

MAGRET DE CANARD MASSANA (1986), à la braise. Huile aux herbes et poires au romarin

*Can Noves Negre 2018 – Celler Eccocivi – Sant Martí Vell*

QUEUE DE BŒUF, sauce d'oignon douce, chlorophylle et olive noire

*Alto Siós 2021 – Celler Costers del Sió – D.O. Costers del Segre*

POMME REINETA, vanille et fruits secs

*Calvados Sour Massana*

CHOCOLAT « BEAN TO BAR »

*Garnatxa Solera 1931 – Celler Cooperativa d'Espolla – D.O. Empordà*

Bonbons aux fruits de la passion

Bonbon au chocolat

Menu : 155.00€ p/p

Accord des vins : 80.00€ p/p

HUÎTRES GILLARDEAU N.2 (6 unités) et citron Margarita 39.75€

SAUMON NORVÈGE, crème fraîche et son caviar 29.75€

TARTARE DE THON ROUGE, kalamansi et sriracha 32.75€

FOIE GRAS DE CANARD (mi cuit), maïs en textures, glace à la mangue et épices 35.50€

AJOBLANCO, sardine fumée, raisins, amande crémeux et olive noire 29.75€

CANNELLONI DE POULARDE, écrevisses et crème d'oignon douce 35.75€

ÉPAULES DE LAPIN avec un escabèche tiède et champignons de saison 32.75€

RIZ MOELLEUX AU CREVETTES et tartare de calamar 39.75 €

MER ET MONTAGNE boulettes de viande truffées, parmentier et calamar 35.75€

MAGRET DE CANARD « MASSANA » (1986), à la braise. Huile aux herbes et poire au romarin 32.50€

FILET DE BŒUF MATURÉ (40 jours), en tagliatta 39.75€

ÉPAULE DE CHEVREAU laqué au romarin, « amontillado » et arômes méditerranéens 39.75€

TARTARE DE BŒUF DE GALICE, émulsion d'anchois et moutarde 35.75€

PIGEON, échalotes au café et sauce hoisin de prunes 42.75€

COLIN, sur un lit de pomme de terre, huile d'olive vierge et parfum the thym 34.75€

BAR SAUVAGE THAI, curry vert, lait de coco et petits légumes 39.75€

HOMARD, dans son jus, parmentier et girolles 52.75€

CONCOMBRES DE MER ET « KOKOTXAS » DE COLIN au pil pil léger 52.75€

Pain artisanal et apéritifs 4.90€

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, avisez-nous.

Nous pouvons vous proposer autres options.

10% de TVA comprise en tous les prix

Horaires pour le menu dégustation: 13:00h à 14:00h et 20:00h à 21:00h