

Menu Fin d'année

sélection d'huiles de l'empordà

grenade avec cidre de l'empordà, pamplemousse et genévrier

cornet de carotte avec vinaigrette de fines herbes et poivres

pomme de terre acide avec moutarde, olives noires et herbes de garrigue

polvoron de tomate séchée avec huile d'olive et coriandre

roche à la betterave avec sumac et vinaigre de pomme

pignons et immortelle

noisettes et huile de romarin

écheveau d'algues rouges avec ravenelle et quinoa

biscuit aux cèpes avec fromage frais et pesto

tuile de céréales avec piment rouge et épices

crevettes rouges de roses avec potiron, orange et basilic

coquille saint jacques en marinade de chapon de l'empordà avec aubergine, poutargue et pomme verte

morue et sa brandade avec chou-fleur et trompettes, sarrasin et caviar

loup de mer et artichauts avec crêtes de coq et celeri, œuf de truite et fenouil de mer

canard de gland à la royale et son jambon avec anguille fumée, pomme douce et chou-rave

citron avec mûres, yaourt et verveine

crème catalane et coing avec cannelle, carquinyoli et moscovado

coupe de cava Alta Alella Mirgin Laietà · 12 raisins

brioche de Noël

madeleine de grains de pavot et cedrat

cannelé à la ratafia de l'empordà

pâte de fruit à l'orange avec clou de girofle

mosaïque de chocolat rubis et caramel de poivres

chocolat d'amandes et zestes d'agrumes

chocolat de pistaches salées

chocolat de framboise et pailleté feuilletine

Prix: 200 euros (10% d'i.v.a. incluse) · Boissons pas comprises et pain