

# MENU DÉGUSTATION

Croustillant d'algues

Sablé aux anchois et sa brandade d'anchois

Bonbon à la pomme, au concombre et à la feuille d'huître

Bonbon aux calçots

*Empedrat* de morue aux haricots de Santa Pau (salade de morue frite et passée au four)

Chou au riz noir

Rouleau de pieds de porc au tourteau



Asperges, lactonnaise à l'œuf sur le plat et jambon cuit ibérique

Fèves, petits pois, couteaux de mer et sauce verte à la menthe

Colin du littoral à l'émulsion de céleri-rave, fromage de brebis fumé et ail noir

Deux versions de boulettes à la seiche



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



Infusion de combava, caillebotte de yaourt et fruits rouges

Chocolat, champignons de Paris et réglisse



Petit four

85,00

Ce menu ne sera servi que pour une table entière

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

25,00

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.