



MENÚ DU FIGUIER

(table complète)

Amuse bouche

**Brandade de morue, pétales d'artichauts,
pesto rouge et perles de figues.**

**Crème de citrouille, figue marinée à l'Armagnac
farci au Blau d'Osona trempé aux pignons de pin.**

**Tarte tatin aux figues, foie poêlé
avec réduction de Pedro Ximénez.**

**Solomillo Wellington farci aux figues,
saucisse de perol i duxelles**

**Carpaccio de figue, à la rhubarbe marinée,
recuit, huile de feuille de figue
et crème glacée au mascarpone**

Petit fours

69 €

TVA comprise



MENU DÉGUSTATION

“Symphonie de saveurs”

(Table complète)

Amuse bouche

**Les tomates anciennes en salade, crumble de parmesan,
sorbet de concombre et verveine, tuiles au vinaigre**

Crabe Royal, avocat, sorbet tomate et mousse de parmesan

**Filet de Loup cuit au four, galette de riz comme
une paella, bouillon “soupe de poisson”**

**Gnocchi maison au parmesan, fricassée d’asperges,
chips de légumes, bouillon de truffe**

**Entrecote, sauce au vin rouge et échalotes confites,
pressé de pommes de terre au Comté**

Autour des agrumes, confits, frais et glacés, émulsion yaourt

Petit fours

69 par personne

Accord de vins: 34 par personne