



MENU D'HIVER

Cannelloni de potiron et shiitakes avec vinaigrette japonaise.

Carpaccio de langue de bœuf avec vinaigrette de moutarde et câpres sur brioche frite tartinée de crème de fromage truffée.

Lingot de saumon fumé avec jus de rôti d'escalivada, poivron vert coupé, raisin pelé et évidé, œufs de saumon et pousses de saison.

Tataki de thon sur papier de riz frit, guacamole maison, roses d'avocat, mayonnaise au poivron, caviar d'huile d'arbequina et pousses de saison.

Rouleau de pied de porc pané et frit "mar i muntanya" avec sa sauce, radis daikon et crevettes rouges.

Quatre chocolats

Chocolat noir, chocolat au lait, chocolat caramélisé et chocolat blanc sur une sablée élaborée avec des gaufrettes et du cacao, garniture de poire au vin, terre de chocolat blanc et betterave, et coulis de framboise.