



Tasting menu...Menu dégustation

Melon soup with foie micuit, Palo Cortado and smoked eel

Soupe de melon avec foie micuit, Palo Cortado et anguille fumée

Scallops salad, mushrooms and fruits

Salade de coquilles Saint Jacques, aux champignons et aux fruits

Palamos prawn ravioli, Iberian fat neck, white garlic and romesco

Ravioli de crevette de Palamos, lard ibérique, ail blanc et romesco

Duck with orange in two cookings and figs

Canard à l'orange à deux cuissons et figues

Cod in slow cooking, cream of basil and peas soup, tomato and kalamata ice cream

Morue à basse température, crème aux petit pois et au basilic, glace à la tomate et Kalamata

Tenderloin veal tataki, yoke cured with soya, straw potatoes and summer truffle

Tataki de filet de veau, jaune d'œuf curé avec soja, pommes terre paille et truffe d'été

Free range chicken terrine, crunchy skin, Norway lobsters and pine nuts praline

Terrine de poulet de basse-cour, peau croustillant, cigales et praliné aux pignons

Charcoal-grilled peach, almond and Amaranto

Pêche à la braise, amande et Amaranto

Chocolate trifasic, Baileys and coffee

Trifasic de chocolat, Baileys et café

72.00€

Per person...Par personne

Aperitif, bread, petit fours and vat included /Drinks not included

Apéritif, pain, petit fours et tva inclus/ Boissons pas compris