

Menu Fin d'année

pain artisanal de blé dels aigumolls

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 et citron noir 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

oignon de figueres et bâton de réglisse

biscuit aux orties avec fromage frais et pesto d'orties

tuile de riz de la gallinera 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 racines, 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 persil racine, œuf de truite et fenouil de mer

canard empordanès avec sa royale et son jambon, anguille fumée, pomme douce et chou-rave

citron avec mûres, yaourt de brebis ripollesa et verveine

dessert de musicien

coupe de cava Laietà Gran Reserva d'Art 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: 225 euros (10% d'i.v.a. incluse) · Boissons pas comprises