

menu fin d'année

pain artisanal de blé dels aiguamolls
sélection d'huiles et beurres de l'empordà

grenade avec cidre de l'empordà, pamplemousse et cade
cornet de carotte avec vinaigrette de fines herbes et poivres
pomme de terre et citron noir avec moutarde, olives noires et herbes dels aspres
polvoron de tomate séchée avec huile d'olive et marjolaine
roche à la betterave avec sumac et vinaigre de pomme
noix avec ail noir et llimonet
pignons et immortelle
noisettes et huile de romarin
écheveau d'algues rouges avec sorgho et ravenelle
oignon de figueres et bâton de réglisse
biscuit aux orties avec fromage frais et picada d'orties
tuile de riz intégral de la gallinera avec piment rouge et épices

crevettes rouges de roses avec potiron, orange et basilic
tourteau en marinade de chapon de l'empordà avec aubergine bonica, poutargue et pomme verte
veau de l'albera et anguille fumée avec racines et herbes des marais, foie gras et fromage blanc
loup de mer et artichauts avec crêtes de coq et persil racine, pois chiches noirs et œuf de truite
chevreau laitier de troupeaux de feu et caviar avec choucroute et truffe, sardine fumée et pomme douce

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 graines de pavot et cédrat
cannelé à la ratafia de l'empordà
pâte de fruit à la mandarine avec clou de girofle
mosaïque de chocolat rubis et caramel de poivres
chocolat d'anis vert et citron impérial
chocolat de pistaches salées
chocolat de maïs grillé et caramel salé

Prix: 250 euros (10% d'i.v.a. incluse) · Boissons pas comprises