

NÖEL CLASSIQUE

POUR COMMENCER

Escudella (post-au-feu catalan)

ENTRÉE

Canelone de joue ibérique et béchamel à la truffe

PRINCIPAUX (choisir une option à l'avance)

Poularde dans son jus, purée de châtaignes et champignons
Bar au four, vinaigrette de citriques et légumes sautés

DESSERTS

Mousse de nougat aux noix caramélisées

CELLIER

Vin blanc et vin rouge La Deu (do Catalunya)
Cava Tresor – cave Pere Ventura (dans le dessert)
Eau minérale
Café

42 € (*)

NÖEL GOURMAND

ENTRÉE (apéritif à table)

Tartare de saumon mariné, aneth et capres
Jambon ibérique de champagne au pain de Coca del Mossèn à la tomate
Cannelloni de joue ibérique et béchamel de mousse de foie
Poulpe à la galicienne, sauce ailloli de pomme
Calmars à la romaine, classiques et à l'encre noire
Pomme de terre artisanale La Deu, d'Olot (depuis 1943)

PLAT PRINCIPAL (choisir une option à l'avance)

Épaule de chevreau de l'Empordà au potiron et au romarin et légumes au wok
Filet de morue à l'ail noir à l'ail tendre

DESSERTS

Ganache aux fruits rouge, glaçage au chocolat blanc

CELLIER

Vin blanc et vin rouge La Deu (do Catalunya)
Cava Tresor – cave Pere Ventura (dans le dessert)
Eau minérale
Café

50 € (*)