

menu 26 DÉCEMBRE '25

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 € (*)