

## 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 € [\*]