



“MENU DEGUSTATION D’ AUTOMNE”

Kir royal

Snacks et amuse-gueules:

Daiquiri

Macaronis de riz au pesto

Escargotine au pain à la tomate et au jambon cru

Crustillant de morue

Bonbon à la mozzarella

Croquette de tourteau

Asperges avec de la pâte de Foie-gras

~ ~ ~ ~ ~

Soupe de champignons avec éponge du ceps et huile de “tartuffo”

De la corbe grillée avec une sauce verte de salade de la mer, et "trinçat" de pommes de terre et safran

Cuisse de canard rôti avec châtaignes, oignons et champignons

~ ~ ~ ~ ~

Écume de “chufa”, granité de café et crème de gingembre

Citrouille, mousse au chocolat avec lait, les arachides et de la crème glacée aux Ratafia

~ ~ ~ ~ ~

70,00€ (8% de IVA incluido)

Ces menus ne seront servis que par table complète

VINS RECOMMANDÉS CETTE SEMAINE:

CAVA: Torello Reserva Brut D.O. Cava.....28,00€

BLANC: Blanc de blancs C. Perelada 2010 D.O. Empordà17,96€

Terra Remota Caminante blanc 2009 D.O. Empordà 29,00€

ROUGE: Bodegas Bilbainas V. Paceta 2006 D.O. Rioja Alta.....25,91€