

J. G. ... 1988

R. Diego





# APPARIEMENT SPÉCIAL MENU

JEUDI 20 JUIN (MIDI SEULEMENT)  
CUISINE CRÉATIVE

SNACKS ET APERITIFS

*CAVAS HILL BRUT RESERVA 30 MESES*

\*\*\*\*

SOUPE FROIDE DE CERISES AU HOMARD

*MALLOL DE BIANYA 2023 100% CHARDONNAY DE LA GARROTXA*

\*\*\*\*

TARTARE DE GAMBAS DU LITTORAL, ROYAL AVOCAT ET PISTACHE,  
SORBET POMME-CÉLERI ET CITRON VERT

*VIONTA BOSQUE DE FUSCALLO 2021 RIAS BAIXAS*

\*\*\*\*

FLEUR D'OEUF AU CAVIAR DE BÉLUGA, CREVETTE ROUGE,  
PARMENTIER ET SON CROQUANT

*CHAMPAGNE ABELÉ BRUT AOC CHAMPAGNE*

\*\*\*\*

RIZ AUX ANÉMONES, ESPARDEÑAS

ET AÏOLI À LA CITRONNELLE

*ORUBE SELECCIÓN DE FAMILIA DOC RIOJA*

\*\*\*\*

MER ET MONTAGNE DE PIEDS IBÉRIQUES AUX ÉCREVISSES

*VALDUBON X (13 EDICIÓ) DOP RIBERA DE DUERO*

\*\*\*\*

COUPE DE GLACE À LA MANDARINE

\*\*\*\*

PÊCHE, CHOCOLAT BLANC, VIOLETTE,

FRUITS ROUGES, GLACE AMANDE ET BERGAMOTE

*CAVA HILL COL·LECCIÓ PRIVADA 2020*

\*\*\*\*

PETITS FOURS

**PRIX DE MENU:**

**125,00** €/PERS

(TVA COMPRISE)

NOUS ENTENDONS RÉALISER LA PLUS GRANDE HARMONIE POSSIBLE SUR VOTRE TABLE.  
C'EST LA RAISON POUR LAQUELLE NOUS NE SERVIRONS NOS MENUS QUE POUR DES TABLES COMPLÈTES