





## RESTAURANT



### MENU DE NOËL 55

#### Fougasse

aux herbes Provence et au pestou de tomate

#### Croquettes 2u.

de jambon ibérique

#### Tourte

aux artichauts, lardons de porc Duroc et champignons de saison

#### Poireaux

grillés et burrata aux noisettes et à huile de noisettes

#### Poulpe

grillé et aubergines au miso avec une sauce romesco de kimchi

#### Poulet

fermier en panné croustillant accompagné d'oignon "Diabla" et du tomate confite

#### Pain grillé de Santa Teresa

crémeux croustillant et sa glace au lait fumé

Vin Blanc Alta Alella Pansa Blanca D.O. Alella

Vin Rouge Prohon Negre D.O Terra Alta

Bière Pression

Boissons gazeuses, Eau, Café / Thé

**55€ PAR PERSONNE (TVA comprise)**

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez nous avvertir.



## RESTAURANT



### MENU DE NOËL 70

#### Chusco

pain de campagne traditionnel avec du beurre d'algues

#### Crunchi-Tacos 2u.

de pomme de terre et crevette rouge au citron vert, au piment d'Espelette et à l'algue nori

#### Carpaccio

de langoustine, au citron et citron vert, à l'estragon et à l'huile Morruda

#### Foie

Royal de foie-gras caramélisé avec ses coings confits et son fromage de chèvre

#### Turbot

à la braise sur arête accompagnée de coeurs de laitue tièdes avec une vinaigrette au piment de piquillo

#### Tatin

de queue de boeuf aux pommes

#### Mousse tropical

fruits de la passion, ananas, mangue et noix de coco

Vin Blanc Petit Sao D.O. Costers del Segre

Vin Negre Petit Nur D.O.Q Priorat

Bière Pression

Boissons gazeuses, Eau, Café / Thé

**70€ PAR PERSONNE (TVA comprise)**

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez nous avvertir.



## RESTAURANT



### MENU NUIT DE NOËL

Huître de Normandie n2  
aux agrumes et son caviar de truite

Crunchi-Taco  
de pomme de terre au bar et à l'algue nori avec sa feuille de capucine

Faux ravioli  
de crevette rouge et panna cotta au citron vert et à l'estragon

Chusco  
pain d'épeautre avec du beurre fumé à l'écorce d'ananas vert

Foie  
Royal de foie-gras et crème de topinambour et navet noir fumé

Turbot  
dans son beurre de safran, trompette de la mort et feuille de moutarde piquante

Épaule  
de chevreau et ses petits oignons glacés

Millefeuille  
de crème à la vanille et aux fruits de la passion

Assortiment de tourons, de massepains et de neules

Cava Mas Candi D.O. Cava  
Vin Blanc Cucu D.O. Castilla León  
Vin Rouge Comalats D.O. Costers del Segre  
Vin doux, eau et café

**115€ PAR PERSONNE (TVA comprise)**

Champagne Dom Pérignon Vintage 2006 (+150€)

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez nous avvertir.



## RESTAURANT



### MENU DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

#### Crunchi-taco

de pomme de terre au tartare de boeuf at à la truffe noire melanosporum

#### Oursin

dans sa coque avec sa sauce hollandaise iodée et son citron vert

#### Beignets

d'huîtres de Normandie et caviar impérial

#### Pain de cristal

au beurre de truffe noire melanosporum

#### Ventrèche de thon sauvage

confit et froid accompagnée de petits pois et de pousses à la gelée acidulée

#### Bar

croustillant aux champignons sylvestres et aux tubercules à la sauce verjus

#### Fauilleté au boeuf pressé

"bourguignon", spinach and compté gratin.

#### Mousse

au caramel, ses amandes grillées et son citron

#### Bonbons de Noël, raisin & cotillons

Vin Blanc Via Fora D.O. Pendés

Vin Rouge Gomez Cruzado Crianza D.O. Rioja

Champagne Delamotte

Vin doux, eau et café

**190€ PAR PERSONNE (TVA comprise)**

Champagne Dom Pérignon Vintage 2006 (+150€)

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez nous avvertir.

