

NOURRITURE

MENU DÉGUSTATION 7 SENS

4 LÉGUMES D'HIVER

Consommé de Tsukudani

2 COQUILLES SAINT-JACQUES

Rôties / Ceviche

1 SAR ROYAL

Panais / Jus d'arêtes

7 CANNELONI TRUFFÉ

Viande rôtie / Béchamel d'amandes

5 PIGEON DE BRESSE

Royal / Sauce au cacao

3 AGRUMES

Kumquat / Orange

6 CANNELÉS

Crème au caramel / Vanille

120€ par personne

MARIDAJE (accord mets et vins): 65€ par personne

PRIX EN EUROS · 10 % TVA COMPRISE

Si vous souffrez d'intolérances alimentaires ou d'allergies, veuillez le signaler à notre personnel.

Cet établissement respecte la réglementation sur la prévention des parasitoses liées à la présence d'Anisakis dans les produits de la pêche.

Menu dégustation servi pour l'ensemble des convives.

MENU DÉGUSTATION 5 SENS

1 COUTEAUX

Fromage Bauma / Tomates rôties

2 MORUE

Sauce émulsionnée bilbaína

7 CANNELONI TRUFFÉ

Viande rôtie / Béchamel d'amandes

6 AGNEAU DE LAIT

Marinade de légumes

3 AGRUMES

Kumquat / Orange

80€ par personne

MARIDAJE (accord mets et vins): 45€ par personne

PRIX EN EUROS - 10 % TVA COMPRISE

Si vous souffrez d'intolérances alimentaires ou d'allergies, veuillez le signaler à notre personnel.

Cet établissement respecte la réglementation sur la prévention des parasitoses liées à la présence d'Anisakis dans les produits de la pêche.

Menu dégustation servi pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES

4 CREVETTES ROUGES

Cuisinée entre du lin

38

1 HUITRE AMÉLIE N° 3

Spéciale Fine de Claire · 6 pièces

46

1 COUTEAUX

Fromage Bauma / Tomates rôties

26

4 LÉGUMES D'HIVER

Consommé de Tsukudani

25

3 **5** « ESPARDENYES »Soupe de pois gourmands *perona* / Caviar

36

7 CANNELONI TRUFFÉ

Viande rôtie / Béchamel d'amandes

29

2 NOIX DE SAINT-JACQUES

Rôties / Ceviche

28

1 **3** « CALÇOTS »

Fromage Serrat / Truffe noire

27

3 POMME DE TERRE AUX TRUFFESBouillon *Escudella* (Pot-au-feu catalan)

32

POISSONS ET FRUITS DE MER

1 SOLE

Poireaux rôtis / Pil-pil aux agrumes
34

4 ROUGET

Langoustines / Bouillabaisse
34

2 MORUE

Sauce émulsionnée bilbaína
31

1 SAR ROYAL

Panais / Jus d'arêtes
35

VIANDES

6 AGNEAU DE LAIT

Marinade de légumes
30

5 PIGEON DE BRESSE

Royale / Sauce au cacao
34

5 LIÈVRE À LA ROYALE

Le classique de Sofia
38

5 7 CHATEAUBRIAND

Pomme de terre / Trois sauces
(420 gr · Min. 2 personnes)
33

