

NOURRITURE



# MENU DÉGUSTATION 7 SENS

---

4 **HOMARD NATIONAL**  
Amandes / Tomate

3 « **ESPADENYES** »  
Soupe de pois gourmands *perona* / Caviar

2 **CABILAUD**  
Sauce émulsionnée *bilbaína*

7 **CANNELLONI**  
Viande rôtie / Béchamel d'amandes

6 **AGNEAU DE LAIT**  
Marinade de légumes

1 **AGRUMES**  
Kumquat / Orange

5 **CHOCOLAT NOIR**  
Thé noir / Amandes

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

---

**2 NOIX DE SAINT-JACQUES**  
Rôties / Ceviche

**1 SAR ROYAL**  
Panais / Jus d'arêtes

**7 CANNELONI**  
Viande rôtie / Béchamel d'amandes

**5 PIGEON DE BRESSE**  
Royale / Sauce au cacao

**3 CANNELÉS**  
Caramel / Vanille

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

**4 HOMARD NATIONAL**

Amandes / Tomate

36

**4 LÉGUMES DE PRINTEMPS**

Consommé de Tsukudani

25

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

36

**7 CANNELLONI**

Viande rôtie / Béchamel d'amandes

29

**2 NOIX DE SAINT-JACQUES**

Rôties / Ceviche

28

**7 CANARD DE L'EMPORDÀ**Riz *Illa del riu* / Truffe

28

**1 LANGOUSTINES**

Céleri / Petits pois

30

# POISSONS ET FRUITS DE MER

---

## 1 SOLE

Poireaux rôtis / Pil-pil aux agrumes

34

## 3 5 CALAMARS

Safran / Cèpes

33

## 2 CABILLAUD

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

## 1 6 WAGYU

Laitue / Miso

35

## 5 7 CHATEAUBRIAND

Pomme de terre / Trois sauces

(420 gr · Min. 2 personnes)

33

