



Menu N'en perdez pas une miette

Entrée, Poisson ou Viande, Dessert...52

Soupe de Bienvenue

Fondant tomate-basilic, chorizo grillé, chipirons à la catalane

ou

Émulsion de brouillade d'oeuf, andouille caramélisée, vin de cassis aux senteurs d'ailleurs

Snacké de dorade royale, fenouil confit, coquillages de nos marées, sauce curcuma

ou

Noix de joue de porc à la syrah d'Ogier, chou chinois braisé, crémeux Roquefort

Maxi finger et Dépendances, gelée de passion, glace cacahuète

ou

Gratin soufflé rose-amande, marmelade de framboise, sorbet litchi

Mignardise

Menu N'en perdez pas une miette " DE PLUS"

Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert ...70

Soupe de bienvenue

Fondant tomate-basilic, chorizo grillé, chipirons à la catalane

ou

Émulsion de brouillade d'oeuf, andouille caramélisée, vin de cassis aux senteurs d'ailleurs

Snacké de dorade royale, fenouil confit, coquillages de nos marées, sauce curcuma

Noix de joue de porc à la syrah d'Ogier, chou chinois braisé, crémeux Roquefort

Demi Saint Marcellin de notre maître affineur

ou

Mousse de Fourme d'Ambert, chutney de pomme

ou

Comté rapé, sucrine, crème de moutarde aux noix

ou

Milk Shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouges

Maxi finger et Dépendances, gelée de passion, glace cacahuète

ou

Gratin soufflé rose-amande, marmelade de framboise, sorbet litchi

Déclinaison de mignardises

Menu Carte Blanche - 6 plats.... 102 €

Servi pour l'ensemble des convives.

Aucun changement dans les menus ne peut être accepté



Menú No te pierdas nada

Entrante, Pescado o Carne, Postre...52

Sopa de bienvenida

Fondant de tomate y albahaca, chorizo a la plancha, chipirones a la catalana
ou

Emulsión de huevo revuelto, salchicha andouille caramelizada,
vino de grosella negra con aroma de otras tierras

Snack de dorada, hinojo confitado, marisco de nuestras mareas, salsa de cúrcuma
ou

Carrilleras de cerdo con syrah Ogier, col china estofada, pera asada con roquefort

Maxi dedo y adicciones al chocolate, gelatina de maracuyá, helado de maní

ou

Minuto gratinado con sabor isleño, lima, piña y coco confitado

Monería

Menú No te pierdas ni una migaja “EXTRA”

Entrante, Pescado, Carne, Queso, Postre...70

Sopa de bienvenida

Fondant de tomate y albahaca, chorizo a la plancha, chipirones a la catalana
ou

Emulsión de huevo revuelto, salchicha andouille caramelizada,
vino de grosella negra con aroma de otras tierras

Snack de dorada, hinojo confitado, marisco de nuestras mareas, salsa de cúrcuma

Carrilleras de cerdo con syrah Ogier, col china estofada, pera asada con roquefort

Medio Saint Marcelin de nuestro maestro refinador

ou

Mousse de Roquefort, chutney de manzana

ou

Batido de queso blanco, miel, frutos rojos confitados

Maxi dedo y adicciones al chocolate, gelatina de maracuyá, helado de maní

ou

Gratinado soufflé rosa-almendra, mermelada de frambuesa, sorbete de lichi

Monería

Menú Carta Blanca - 6 platos... 102€

Servido para todos los invitados

No se aceptarán cambios en los menús.



Menu Don't miss a beat

Starter, Fish or Meat, Dessert...52

Welcome Soup

Tomato and basil fondant, grilled chorizo, Catalan-style chipirons

ou

Emulsion of scrambled egg, caramelized andouille sausage,
blackcurrant wine with the scent of other lands

Snacks of sea bream, fennel confit, shellfish from our tides, curcuma sauce

ou

Pork cheek nuts with Ogier syrah, braised Chinese cabbage, roasted pear with Roquefort

Maxi finger and chocolate addictions, passion fruit jelly, peanut ice cream

ou

Gratin soufflé rose-amande, raspberry marmalade, lychee sorbet

Cuteness

Menu Don't miss a crumb "EXTRA"

Starter, Fish, Meat, Cheese, Dessert ...70

Welcome Soup

Tomato and basil fondant, grilled chorizo, Catalan-style chipirons

ou

Emulsion of scrambled egg, caramelized andouille sausage,
blackcurrant wine with the scent of other lands

Snacks of sea bream, fennel confit, shellfish from our tides, curcuma sauce

Pork cheek nuts with Ogier syrah, braised Chinese cabbage, roasted pear with Roquefort

Half Saint Marcellin from our master refiner

ou

Roquefort mousse, apple chutney

ou

White cheese milkshake, honey, red fruit confit

Maxi finger and chocolate addictions, passion fruit jelly, peanut ice cream

ou

Gratin soufflé rose-amande, raspberry marmalade, lychee sorbet

Cuteness

Carte Blanche Menu - 6 courses.... €102

Served for all guests

No changes to the menus can be accepted



Menù Non perdere un colpo

Antipasto, Pesce o Carne, Dessert...52

Zuppa di benvenuto

Fondente di pomodoro e basilico, chorizo alla griglia, chipirons alla catalana

ou

Emulsione di uova strapazzate, salsiccia andouille caramellata,
vino di ribes nero al profumo di altre terre

Snack di orata, finocchio confit, crostacei delle nostre maree, salsa alla curcuma

ou

Noci di guanciale con Ogier syrah, cavolo cinese brasato, pera arrostita con Roquefort

Maxi dipendenze da finger e cioccolato, gelatina al frutto della passione, gelato all'arachide

ou

Soufflé gratinato alla rosa e mandorle, marmellata di lamponi, sorbetto al litchi

Carineria

“Menù Non perderti neanche una briciola “EXTRA”

Antipasto, Pesce, Carne, Formaggi, Dessert...70

Zuppa di benvenuto

Fondente di pomodoro e basilico, chorizo alla griglia, chipirons alla catalana

ou

Emulsione di uova strapazzate, salsiccia andouille caramellata,
vino di ribes nero al profumo di altre terre

Snack di orata, finocchio confit, crostacei delle nostre maree, salsa alla curcuma

Noci di guanciale con Ogier syrah, cavolo cinese brasato, pera arrostita con Roquefort

Mezzo Saint Marcellin del nostro maestro raffinatore

ou

Mousse de Roquefort, chutney di mele

ou

Milkshake al formaggio bianco, miele, frutti rossi canditi

Maxi dipendenze da finger e cioccolato, gelatina al frutto della passione, gelato all'arachide

ou

Soufflé gratinato alla rosa e mandorle, marmellata di lamponi, sorbetto al litchi

Carineria

Menù alla Carta Bianca - 6 portate... €102

Servito per tutti gli ospiti

Non si accettano modifiche ai menù



Menü Verpassen Sie nichts

Vorspeise, Fisch oder Fleisch, Dessert...52

Willkommen Super

Fondant aus Tomaten-Basilikum, gegrillter Chorizo, Chipirons nach katalanischer Art

ou

Emulsion aus Röhrei, karamellierter Andouille, Cassiswein mit Düften von anderswo

Snacks von der Goldbrasse, kandierter Fenchel, Muscheln aus unseren Gezeiten,
Kurkuma-Sauce

ou

Schweinebackennüsse mit Ogier-Syrah, geschmorter Chinakohl, geröstete Birne mit Roquefort

Maxi-Finger- und Schokoladensucht, Passionsfruchtgelee, Erdnusseis

ou

Rosa-Mandel-Soufflé-Gratin, Himbeer Marmelade, Litchi-Sorbet

Niedlichkeit

Menü Verpassen Sie keinen Krümel „EXTRA“

Vorspeise, Fisch, Fleisch, Käse, Dessert ...70

Willkommen Super

Fondant aus Tomaten-Basilikum, gegrillter Chorizo, Chipirons nach katalanischer Art

ou

Emulsion aus Röhrei, karamellierter Andouille, Cassiswein mit Düften von anderswo

Snacks von der Goldbrasse, kandierter Fenchel, Muscheln aus unseren Gezeiten,
Kurkuma-Sauce

Schweinebackennüsse mit Ogier-Syrah, geschmorter Chinakohl, geröstete Birne mit Roquefort

Half Saint Marcellin von unserem Meisterveredler

ou

Roquefort Mousse, Apfelchutney

ou

Weißkäse-Milchshake, Honig, rotes Fruchtconfit

Maxi-Finger- und Schokoladensucht, Passionsfruchtgelee, Erdnusseis

ou

Rosa-Mandel-Soufflé-Gratin, Himbeer Marmelade, Litchi-Sorbet

Niedlichkeit

Carte-Blanche-Menü – 6 Gänge... 102 €

Für alle Gäste serviert

Es können keine Änderungen an den Menüs akzeptiert werden

