



candlelight

ROMAIN FORNELL
S'AGARO 1932

FESTIVAL ÉTÉ 2020

(*table complète*)

Amuse bouche

Gaufre de patate et nori avec rouge tuna tartare
Beignet de crevettes de Palamós avec mayonnaise au plancton

Jeux de beurres et pains

Vichyssoise de fenouil servi sur un glaçon au caviar Amur Beluga

Confit de crabe royal, mange-tout et voile d'estragon

Rouget de la Méditerranée, boullabaisse saffron rouille

Cochon de lait croustillant avec betterave, dattes et jus de cuisson

Plat supplémentaire (en option)

Boeuf croustillant au sarment de vigne, réduction de vin du Priorat, pomme de terre aigre

Sorbet de pêche de vigne

Pour les amateurs du chocolat: escapade dans les Caraïbes avec une dégustation de guanaja à l'occasion de son 30 ème anniversaire

88€

105€ avec plat supplémentaire

*En cas d'intolérance ou allergie, merci de contacter notre personnel.
Nous avons à votre disposition la composition de nos plats.*

*Service de pain 3€
10% IVA comprise*



candlelight

ROMAIN FORNELL
S'AGARO 1932

LES CRUS ET NOTES LÉGÈRES POUR COMMENCER

Vichyssoise de fenouil servi sur un glaçon au caviar Amur Beluga	31€
Confit de crabe royal, mange-tout et voile d'estragon	36€
Thon rouge de la Méditerranée, jus d'olives vertes aux amandes, salade légère au basilic et câpres	31€
Tarte fine croquante au crabe royal, mayonnaise de plancton et coriandre	36€
Tartar de betterave avec glace de moutarde verte et pomme de terres soufflée	19€
Oeuf au caviar, sabayon des asperges vertes de En Roca	34€
Salade tiède d'espardenyes, asperges blanches de Navarra, épinards et mayonnaise au citron	32€
Huîtres Joël Dupuch en marinade et son toast au beurre fumé	31€

JARDIN MARIN

Rouget de la Méditerranée, boullabaisse saffron rouille	31€
Crevettes de Palamós cuites au sel dans une feuille de kombu et plancton	46€
Saint- Pierre de la criée cuit au vin de l'Empordà, safran, fèves fines et jus de cuisson	39€
Turbot en croûte de pain, artichaut confit "béarnaise"	38€

PARFUM DE TERRE ET DE MONTAGNE

Boeuf croustillant au sarment de vigne, réduction de vin du Priorat, pomme de terre aigre	38€
Pigeon en cocotte, quinoa épicée et oignon de Figueres	38€
Cochon de lait croustillant avec betterave, dattes et jus de cuisson	36€

LES CLASSIQUES DEPUIS 1932

Chateaubriand de boeuf, pommes de terre soufflées et béarnaise (min. 2 pers.)	38€
Tartare de boeuf assaisonné avec des perles de moutarde verte	29€
Homard à la presse, capellini et estragon	46€

LES DOUX, POUR TERMINER

Crêpe suzette classique au Grand Marnier avec glace de vanille	16€
Pour les amateurs du chocolat: escapade dans les Caraïbes avec une dégustation de guanaja à l'occasion de son 30ème anniversaire	15€
Pomme reinette feuilletée, sorbet de la passion et chantilly à la vanille	15€
Mille-feuille de Campari au pamplemousse et sorbet au basilic	15€
Grand flan à la vanille et tuiles à la nougatine	15€

*En cas d'intolérance ou allergie, merci de contacter notre personnel.
Nous avons à votre disposition la composition de nos plats.*

*Service de pain 3€
10% IVA comprise*