



MENU FESTIVAL

(*table complète*)

Amuse bouche

Jeux de beurres et pains

Vichyssoise de fenouil servi sur un glaçon et caviar *Amur Beluga*

Céleri comme un risotto et langoustines croustillantes

Foie gras mariné à l' *amontillado* et eryngii

Poisson de notre criée

Ris de veau, confit de poireaux, agrumes et crémeuse aux carottes

Sorbet de pêche de vigne

Forêt noire aux cerises

88€

Menu servi jusqu'à 22:30h

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'AGARÓ 1932

LES CRUS ET NOTES LÉGÈRES POUR COMMENCER

Vichyssoise de fenouil servi dans un glaçon et caviar Amur Beluga	31€
Confit de crabe royal, haricots mange-tout et voile d'estragon	36€
Tarte fine croquante au crabe royal, mayonnaise de plancton et coriandre	36€
Tartare de betterave, glace de moutarde verte et pommes de terre soufflée	19€
Oeuf au caviar, sabayon d' asperges vertes	34€
Concombre de mer, sauce carbonara et porc ibérique	31€
Céleri comme un risotto et langoustines croquantes	25€

JARDIN MARIN

Gambas de Palamós cuites dans une feuille de kombu et sel, béarnaise et pistache	46€
Saint- Pierre de la criée cuit au vin de l'Empordà, saffran et jus de cuisson	39€
Turbot en croûte de pain, artichaut confit et béarnaise	38€

PARFUM DE TERRE ET DE MONTAGNE

Boeuf croustillant au sarment de vigne, réduction de vin du Priorat, pomme de terre	38€
Pigeon en cocotte, quinoa épicée et oignons de Figueres	38€
Ris de veau, confit de poireaux, agrumes et crèmeuse de carottes	31€

LES CLASSIQUES DEPUIS 1932

<i>Le Chateaubriand</i> , 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 DOUCEURS, POUR TERMINER

Crêpe suzette au Grand Marnier avec glace à la vanille	16€
Forêt noire aux cerises	15€
Feuilleté aux pommes reinette, sorbet au fruit de la passion et chantilly	15€
Pêche melba	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*