



**FESTIVAL**  
( Table complète )

Amuse bouche  
Légumes, hummus et sésame  
Beignet Candlelight  
Jeux de beurres et pains

Vichyssoise servi sur un glaçon, caviar et pommes de terre soufflées

Cèpes du Montseny, voile de légumes et bouillon de poule

Soupe de foie gras, brioche à l'anguille et pomme verte

Turbot pil pil des coques, purée de céleri et sauce verte

Pigeon au sel

Litchi, framboise et pistache

Dacquoise cacao, noisette et épices

98€

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 3,5 €  
10% IVA comprise



## LES CRUS ET NOTES LÉGÈRES POUR COMMENCER

Vichyssoise servi sur un glaçon, caviar et pommes de terre soufflés	31€
Cèpes du Montseny, voile de légumes et bouillon de poule	33€
Soupe de foie gras, brioche à l'anguille et pomme verte	31€
Amanita caesarea, topinambour et pignond de pin	32€
Risotto de céleri, émulsion de homard, langoustines et betterave croustillante	33€

## JARDIN MARIN

Crevettes de Palamós à la crème d'aneth et caviar	62€
Poisson de notre criée, beurre blanc au caviar et fromage Comtè 12 mois	46€
Turbot pil pil des coques, purée de céleri et sauce verte	45€
Tarte fine de homard avec mayonnaise au plancton et chou-fleur au caviar	59€

## PARFUM DE TERRE ET DE MONTAGNE

Bœuf croustillant de champignons et jus réduit en vin de Jérez	44€
Gésier de ris de veau glacé, asperges vertes et riz croustillant	35€
Pigeon en croûte de sel, jus au romarin et abats	44€

## LES DOUX, POUR TERMINER

Crêpe suzette classique au Grand Marnier avec glace de vanille	17€
Dacquoise cacao, noisette et épices	16€
Litchi, framboises et pistache	16€
Soufflé de fruit avec sauce framboise	17€

En cas d'intolérance ou allergie, merci de contacter notre personnel.  
Nous avons à votre disposition la composition de nos plats.  
Service de pain 3,5 €  
10% IVA comprise