



GASTRONOMIE CRÉATIVE ET VIVANTE

NUESTROS MENÚS DE ALMUERZO

Menú diario



Menú

NUESTROS MENÚS DE NOCHE

Viernes por la noche :

Menú

Mesa danesa : 22 de noviembre



Sábado por la noche :

Paseo del gusto 58€
En 5 platos, servidos para toda la mesa.

H
Y
G
G
E

MENÚ

Entrantes

- Tempura de cebolla dulce de Fontanès, crema de ajos confitados con salvia 12€
 
- Salmonete mediterráneo ahumado, ganache de apio y manzana verde, tapenade de algas y aceite de oliva negro 17€
   
- Æbleskiver con setas, champiñones cremosos con queso de oveja, setas ostra desmenuzadas con Noilly-Prat 16€
  
- Raviolis abiertos de calabaza de Fontanès, yema de huevo confitada, magret de pato seco y pulpa de calabaza asada, velouté de calabaza con mantequilla morena 18€
 

Platos

- Risotto de coliflor con limón, praliné de avellanas con aceite de pepitas de calabaza, coliflor cruda 22€
 
- Pescado mediterráneo glaseado con reducción de uva, risotto de coliflor, alcaparras con aceite de eneldo 27€
 
- Frikadeller de cerdo montañés, crema de calabaza y ketchup de higos 25€
 
- Panceta de ternera confitada y rellena de kimchi casero, puré de patatas y jugo de estofado 32€


Quesos

- Plato de quesos curados de las Cévennes al Aubrac 12€


Postres

- Alrededor de Ricard y los cacahuetes 8€
  
- Ganache de chocolate con leche y pimienta de Espelette, caramelo de frambuesa picante, crumble de praliné crujiente 12€
  
- Cremoso de cardamomo al limón, tuile de trigo sarraceno con granizado de pimienta y tónica de verbena 11€
  