

Tasting Menu /Menu Dégustation

Shellfish bisque, Palamos prawn and oil from their heads

Bisque de fruits de mer, crevette de Palamós et huile de ses têtes

Duck magret carpaccio with foie, banana's alioli and sweet potato ice cream

Carpaccio de magret de canard avec foie, ailoli de banana et glace à la patate douce

Salt cod brandade, egg slow cooked, mushrooms, iberian pork neckfat and truffle

Brandade de morue, œuf à basse température, champignons, lard du cou ibérique et truffe

Duck and foie cannelloni with mushrooms and parmesan bechamel

Cannelloni de canard et foie avec béchamel aux champignons et au parmesan

Hake suprême, bacon, parsnip and vegetable broth

Suprême de colin, lard, panais et bouillon vegetal

Loin of rabbit slow-roast with baby cuttlefish and carrots

Râble de lapin cuisiné à basse temperature avec petites seiches et carottes

Our carrot cake

Notre carrot cake

Autumn taste

Goûts d'automne

67.00€

aperitif, bread, petit fours and vat included /Drinks not included

apéritif, pain, petit fours et tva inclus/ Boissons pas compris