

# MENU DÉGUSTATION

---

## COUPE DE BIENVENUE SNACKS ET APÉRITIFS

### SALADE DE CANARD DE L'EMPORDÀ

AUX SHISOS DE SAISON ET CANARD SOUS SES MULTIPLES FACETTES

### CONSOMMÉ DE LANGOUSTINES DE PORT DE LA SELVA

AU TARTARE DE COQUILLES ST JACQUES, ŒUFS DE SAUMON ET ALGUES WAKAME

### CANNELLONIS AU SANGLIER ET AUX FINES HERBES,

, CHANTERELLES ET BÉCHAMEL AU LAIT DE LA SELVATANA

### RIZ AUX SEICHES, COUTEAUX

ET GAMBAS MOYENNES DE PALAMÓS

### LINGOT DE MORUE CONFITE

ACCOMPAGNÉ D'UNE CRÈME DE PETITS POIS, COQUES ET POUDRE DE JAMBON

### FILET DE PORC 100% IBÉRIQUE

À LA RÉGLISSE ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSES ET DE PETITS OIGNONS

---

### CRÈME DE POMMES AU FOUR,

DÉS DE POMMES CARAMELISÉES, DÉS DE POMMES OSMOTISÉES,  
GLACE À LA CANNELLE DE CEYLAN ET PIGNONS DE PIN

### FROMAGE BLANC DE LA SELVATANA

À LA CRÈME DE POTIRON RÔTI, GRAINES DE POTIRON ET MIEL

---

## CAFÉS ET PETIT FOURS

75,00 €

\*Menu servi uniquement le weekend. TTC.