

MENU GRANDE TABLE 68 €

Supplément accord mets et vins sur les 4 plats du menu 38 €
(le menu est conseillé pour l'ensemble de la table)

Mise en bouche gourmande de saison

+++

Tartare de poissons sauvage de criques / aromates &
crème coco-concombre pour rafraîchir / bouquet des Herbiers

ou

Cromesquis d'oeuf de ferme à 63° / duxelle de champignons sauvages
soufflé à la Truffe d'été Tuber Aestivum

+++

Merlu de Palangre cuit moelleux en cuisson lente, Parpadelle de
calamars en Picada / oignons braisé au thym frais

ou

Tournedos de veau de notre élevage 'Race Albéra' des Hauts de Sorède
fricassée de champignons en cocotte / jus réduit au herbes

+++

Les Pâturages

Fromages de garde, du Pays et d'autres régions

+++

Pavlova aux fruits rouges, crème Mascarpone citron vert & Matcha