

Menu Dégustation

24 & 25 décembre 2021

95€/personne

Accord mets et vin 45€

Pour commencer ...

Le Thon Rouge de Méditerranée

au sésame de pin

L'Agneau Catalan El Xai

Cromesquis d'agneau

Le Foie gras

façon Pomme d'amour

Ensuite...

La Gambas sauvage

Tartare, main de Bouddha, espuma mangue

Le Foie gras

En escalope, fruits rouges, caramel de Banyuls

Le Loup

En filet étuvé aux noyaux d'olives, coulis de cresson

La Poularde

Poularde contisée, Estragon, Truffe, Châtaigne, Crosnes

Et la touche finale ...

Le Chocolat

Namelaka Jivara, gelée safran, nuage amande

Rouge élégance

sorbet betterave & framboise

Sous réserve de disponibilité des produits - Sur réservation et selon disponibilité