

Menu Essence

En ouverture

Tartare de thon rouge Balfegó fumé, œufs de truite, algue wakamé et gaspacho de tomate verte.

Asperges blanches et vertes grillées, beurre blanc fumé, noisettes torréfiées et jaune d'œuf confit.

Crevette fraîche de Blanes frite à l'envers, huile fumée et agrumes.

Couteau vapeur, purée de betterave, gel de citron vert et fenouil.

Premier plat

Taco croustillant de maïs, crème de foie gras au Porto et foie gras salé à la vanille fraîchement râpée, accompagné d'une glace au lait de brebis.

Croustillant de pied de porc, jus réduit, poudre de pistache, aïoli à l'ail noir et basilic.

Poisson

Sole grillée, sauce beurre blanc et notes méditerranéennes de menthe, d'orange et de citron.

Viande

Canard sauvage en trois textures : burger épicé de cuisse de canard, magret rôti, pâté de foie à la truffe, champignons et consommé.

Pré-Dessert

Sorbet daïquiri, gel de citron, menthe, canne à sucre et rhum.

Dessert

Violettes, yaourt acidulé, myrtilles, miel de sureau et croustillant de fleurs séchées.

Sucette à la fraise revisitée au caramel ; une bouchée fraîche et croquante, une douce touche de nostalgie.

Café et petits fours.