

Menu Origens

À partager

Salade de tomates km 0 et burrata italienne avec oignon de Figueres mariné, pignons de pin torréfiés, parmesan et basilic

Soupe froide de saison de tomates rôties, avec gel de menthe, tomates cerises semi-confites et concombre

Sashimi de bonite en escabèche d'agrumes, accompagné d'ajoblanco à la pistache, piparras, raisins et abricot

Plat principal

Sole grillée avec sauce beurre blanc et touches méditerranéennes : menthe, orange et citron

Merlu vapeur avec velouté de petits pois, pois gourmands, tomates cerises jaunes, citron vert et basilic

Coquelet rôti aux herbes aromatiques, servi avec son jus de cuisson au houblon, échalotes caramélisées et pommes de terre ratte

Collier d'agneau cuit à basse température avec purée de poireaux rôtis, cerises et abricot, accompagné de son jus au thym citron

Riz de seiche et calamar avec ventrèche de bonite, poivron rouge rôti et piparras (minimum 2 pers.)

Risotto d'été, citron vert, fraises des bois et basilic

Desserts

Cheesecake crémeux au biscuit Lotus avec caramel salé

Citron en textures, huile d'olive et meringue sèche

Fraises du Maresme, fromage et menthe : sorbet à la fraise, tartare de fraises marinées, gel de fraise, fraises blanches, fromage frais aux agrumes, poivre rose, crumble et menthe

Tiramisu maison au Kinder Bueno, notre recette signature