

MENU ORIGENS

Spécial Automne

À PARTAGER

Salade de figues, pomme, micuit, pignons, fromage frais et coing

Crème de champignons et châtaignes, potiron confit et huile de truffe

Tartare de thon Balfegó fumé, gaspacho d'avocat et de tomate verte, kimchi et wakame

PLAT PRINCIPAL

Raie grillée en escabèche de café, carotte, purée de panais et câpres

Côte de bœuf yakiniku, rôti au chocolat et salsifis

Canard sauvage en textures avec champignons et consommé

Cabillaud, jus émulsionné, œuf de caille, épinards et petites oignons au miel

Risotto de champignons avec potiron, parmesan et huile de truffe

DESSERTS

Gâteau au fromage, glace au romarin et figues

Crème au chocolat, glace à la châtaigne, mousse au café, gâteau
à la citrouille et quartiers de mandarine

Banane nixtamalisée au chocolat, glace au fromage de chèvre, toffee
à la réglisse et dulce de leche à la cannelle

La forêt d'automne

*crème à la vanille, pomme, crème de fruit de la passion, purée de potiron, potiron rôti,
crumble au chocolat et fruits secs, meringue, sauge, crémeux au caramel et chocolat,
glace au citron, zeste de citron, basilic, gâteau croustillant au maïs et cacao*

Café ou infusion

40€

Sant Pere
RESTAURANT