

MENU

Aperitif

Brioche vapeur aux champignons de Saint-Georges
"Le Monde" Japon, Pérou, Corée, Mexique, Thaïlande



Hors d'oeuvres

Timbale de pommes et foie 30,00€

Compote de pommes, jeunes amandes et huile de vanille. Magret de canard fumé et affiné, salade de pommes Granny Smith, oignons marinés, sauce au canard et craquelins de canard. Canard *xuixo* à la sauce hoisin.

Crème d'artichauts aux noix de Saint-Jacques et à l'orange. 27,00€

Crème d'artichauts, émulsion d'orange, noix de Saint-Jacques, cœurs d'artichaut confits, huile de truffe de saison, orange fraîche et chips d'artichaut.

Petits pois « larme » du Maresme, avec boulettes de seiche et petites seiches farcies 35,00€

Petits pois en larmes, avec boulettes de seiche, crème de levure fraîche, sauce brutesca au saké et petites seiches farcies de duxelles de mousserons de la Saint-Georges.

Crème froide de courgette et pistaches avec crevettes. 28,00€

Crème de courgette et pistaches, fleurs de courgette farcies de fromage frais à la feuille de figuier, crevettes quisquilla affinées à la lime et au vinaigre de katsoubushi, huile de feuille de figuier et graines de courge.

Poisson

Bar au Chablis 38,00€

Bar confit à basse température, sauce de bar au Chablis, pilpil de bar au fenouil, compote de pomme Granny Smith, écume de champignons, poireaux confits et truffe de saison.

Sole méditerranéenne 45,00€

Sole grillée. Émulsion d'olive verte, pignons de pin, orange, bergamote et fenouil, Caramel à l'huile d'olive extra vierge, pignons de pin, confiture d'écorces d'orange, fleurs et fenouil.

Turbot à basse température avec fenouil et bergamote. 40,00€

Turbot cuit à basse température, sauce crémeuse au fenouil, citron confit, salade fraîche de fenouil et bergamote, huile de graines de fenouil et pousses anisées.

Viande

Cochon de lait avec pieds de cochon et concombre de mer 40,00€

Côtes de cochon de lait cuites à basse température, désossées et à la peau croustillante, ragoût de pieds de cochon et concombre de mer, ail émincé, persil, noisettes aux artichauts.

Pigeon grillé 55,00€

Poitrines de pigeon cuites au beurre, cuisses de pigeon farcies à la viande au pot avec des rubans de fines pommes de terre croustillantes sur sauce pigeon et son parfait, et sauce aux herbes.

Brioche au Poularde 38,00€

Avec foie gras, truffe de saison, poularde parfait et sauce aux herbes fraîches.

Dessert

Vieux livre 16,00€

Crème pâtissière au thé Earl Grey, confiture de citron, gel de citron, gélatine au thé Earl Grey, madeleine, lait en poudre grillé, pâte filo croustillante, semifreddo de madeleine avec intérieur albedo citron, crème caramélisée à la cannelle, riz imprimé croustillant et essence de vieux livre.

Dessert lactés 16,00€

'Dulce de leche' au lait de brebis Ripollesa, glace au lait de brebis, mousse de caillé de brebis, yaourt de brebis, goyave, lait de brebis croquant et barbe à papa.

Anarkia au Chocolat 16,00€

Gâteau, caramel, sauce, glace, mousse, crèmes, nougat, croquante, shots, eau et gelées, le tout réalisé avec le chocolat de notre *bean to bar Casa Cacao*. Grue de cacao sucrée et huile de piment.

Voyage à La Havane 16,00€

Glace cigare au chocolat, granite à la menthe, gel de citron vert, bonbons au rhum, feuilles de menthe fraîche.