

## MENU PALAU

35,00 €

## ENTRÉES


À partager au centre de la table ou une option au choix

Variété de tomates de saison accompagnée de sardine fumée, basilique, noix et fromage de chèvre de la Garrotxa

\*\*\*\*

Mi-cuit de foie gras de canard fait maison avec croûte de kikos (mais grille) et compote de pomme Golden de Torroella

\*\*\*\*

Croquettes de confit de canard et trompettes de la mort à l'émulsion d'ail noir 

## PLAT PRINCIPAL


Une option au choix

## Veau

Fondant de veau en deux cuissons avec hachis de chou et pomme de terre, lard fumé salé et poivréet sauce de ratafia

\*\*\*\*

## Lotte toute prête

Filet de lotte à la plancha accompagné d'asperges vertes, sauce romesco et huile de hachis 

\*\*\*\*

## Riz noir de l'Empordà

Riz Bahia\* de l'Estany de Pals accompagné de seiche et langoustines du golfe de roses avec une fausse mayonnaise d'ail et persil

\*\*\*\*

## Côte de vache

Côte de vache âgée (500 g) à la crème de foie, pomme de terre, oignon et poivron rouge au four à l'ancienne (supl. 4,00 €)

## DESSERTS

À partager au centre de la table ou une option au choix

## Fromage caillé de Can Pauet

Fromage caillé de Can Pauet de Jafre à la pomme confite et miel au croquant de noisettes caramélisées

\*\*\*\*

## Notre brownie

Gâteau tiède au chocolat et aux noix accompagné de glace à la crème et crumble d'amandes

\*\*\*\*

## Glaces

Glaces artisanales d'Angelo Corvitto (consulter les parfums)

\*Variété de riz

Prix par personne avec TVA inclus. Vin, eau, pain et desserts inclus.