

## TASTING MENU

### **Appetizers**

*Apéritifs*

**Cream of clams, scallops and coconut**

*Crème de palourdes, pétoncles et coco*

**Cannelloni of roasted with foie and truffle**

*Cannelloni de viande, foie gras et truffe*

**Black rice with Lobste from Noway, squid and pear ali-oli**

*Riz noir de langoustine, calamars et aioli de poire*

**Market Fish with beans from Santa Pau, ham juice and vegetables**

*Poisson du marché avec haricots de*

*Santa Pau, jus de jambon et légumes*

**Iberian “pluma” with salsify and mushrooms**

*“Pluma” ibérique de bellota avec salsifis et champignons*

**Pre dessert**

*Pré-dessert*

**Dessert**

*Dessert*

Price / Prix: 79€ - VAT included

Wine pairing: 32€ - VAT included