

MENÚ FARNERS

Crème de calçots avec œuf de caille à basse température et viande séchée (cecina)
Salade de jeunes fèves, fromage de chèvre, noix et vinaigrette maison
Maquereau fumé sur brioche, beurre au piment et pickles
Petit farci de champignons de saison au foie gras, jus corsé



Poisson du jour grillé avec crémeux de panais à l'estragon et caviar d'olives noires



Terrine de paleron de bœuf Angus de Girona, cuisson température, asperges sauvages



Mousse à la vanille Bourbon avec granité de mandarine
Lingot pistache et chocolat, glace pistache

Fromages artisanaux avec leurs accompagnements
(supplément de 15€)

Eau minérale incluse
*Pain croustillant avec ou sans tomate 1,90€ pp. taxes incluses

49€/personne
TVA incluse