

## MENÚ FARNERS

Concombre osmosé avec thon mariné au jus de cerise et granité de mer  
Coca au charbon actif avec tomate, piment, pousses de mizuna et pétales d'oignon de Figueres  
Carpaccio de pattes de cochon aux figues et miel de noisettes  
Noix de Saint-Jacques rôtie sur une écume d'algues et son caviar



Poisson sauvage du jour avec mini légumes et croustillant de riz



Queue de bœuf en deux cuissons avec sauce Périgord  
et bouquet de cornichons



Soupe froide de pastèque et ratafia avec glace au citron vert  
Biscuit de Damas rôti aux amandes et vin rance

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