

## MENU FARNERS

Crème d'asperges blanches, huile d'olive "Arbequina" et amandes grillées  
Salade de frisée, œuf poché, poitrine croustillante et vinaigrette tiède à la moutarde  
Carpaccio de noix de Saint-Jacques, émulsion de corail, huile d'agrumes et pousses de radis  
Cannelloni de canard et champignons, jus léger à la noisette et à l'orange



Poisson de côte, pois gourmands sautés et émulsion de beurre à la sauge



Pluma ibérique laquée à la braise, épinards à la catalane et chou mariné



Virgin Mojito en textures  
Xuixo de Gérone grillé à la braise avec glace

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

Le « Menü Farners » ne peut pas être adapté aux intolérances alimentaires ; si cela vous concerne, veuillez consulter le responsable afin de connaître les options disponibles. La configuration de nos installations ne nous permet pas de garantir l'absence de traces d'allergènes dans nos plats préparés.

Le « Menü Farners » est servi uniquement pour l'ensemble de la table.