

# Menú Farners

Apéritif



Crème de légumes à la tuile de potiron, mascarpone "canel" et carotte  
Cœurs d'artichauts sautés aux champignons, foie et réduction de Pedro Ximénez  
Raviolis de morue de marque au pesto rouge et air «Tou dels Til.lers »



Corbeau mariné avec ses légumes sur maïs crémeux



Confit de porc à basse température avec pannacotta de céleri et estragon sur larme d'ail noir



Fromages artisanaux avec leurs accompagnements  
*(supplément de 9,50 €)*



Crème de gingembre et noix de coco avec sorbet au citron vert  
Pain d'épice à l'huile, ganache au chocolat blanc et sorbet à la mandarine

WINERY

Sélection de vins D.O.Empordà

Eaux minérales

---

55€/personne  
TVA incluse