



MENÚ DEGUSTACIÓN

“Sinfonía de sabores”

(Mesa completa)

Amuse bouche

TOMATE CONFITADO EN ACEITE DE ALBAHACA

con crema de queso de cabra y granité de albahaca

SALMÓN MARINADO

hinojo, raifort y una salsa de yogur con orégano

GNOCCHIS CASEROS SALTEADOS

con espuma de moniato, salvia y parmesano

RAPE ESCALFADO

lechuga romana con salsa de hierbas y limón de la barbacoa

SOLOMILLO DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA

con crema de apio, nabo, tarta de cebolla caramelizada y
mantequilla de anchovas

UVA FRESCA CON HELADO DE CEREZAS

espuma de yogur y una vinagreta de estragón

69€ p.p

Maridaje de vinos 34€ p.p



MENÚ DEGUSTACIÓ

"Simfonia de gustos"

(Taula completa)

Amuse bouche

TOMÀQUET CONFITAT EN OLI D'ALFÀBREGA

crema de formatge de cabra i granité d'alfàbrega

SALMÓ MARINAT

fonoll, rave picant i una salsa de iogurt amb orenga

GNOCCHIS CASOLANS SALTEJATS

amb escuma de moniato, sàlvia i parmesà

RAP ESCALFAT

enciam romana amb salsa d'herbes i llimona a la barbacoa

FILET DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA

amb crema d'api, ceba caramel·litzada i mantega d'anxoves

RAÏM FRESC AMB GELAT DE CIRERES

escuma de iogurt i una vinagreta d'estragó

69€ p.p

Maridatge de vins 34€ p.p



TASTING MENU

"Symphony of flavours"

(Complete table)

Amuse bouche

CONFITED TOMATO IN BASIL OIL

goat cheese cream, basil and lime granité

MARINATED SALMON

fenell and dill salad, horseradish cream and a yoghurt and orange dressing.

PAN-FRIED HOMEMADE GNOCCHIS

sweet potato, sage and parmesan foam

POACHED MONKFISH

romaine lettuce and a herb and barbecued lemon sauce

SLOW COOKED BEEF FILLET

celeriac cream, caramelized onion and anchovies butter

FRESH GRAPE SALAD

cherry ice cream, yoghurt and tarragon and lime vinaigrette

69€ p.p

Wine pairing 34€ p.p



DEGUSTATIEMENU

"Symfonie van smaken"

(Volledige tabel)

Amuse bouche

TOMAAAT GEKONFIJT IN BASILICUMOLIE

geitenkaas crème en een granité van basilicum en limoen

GEMARINEERDE ZALM

met venkel, mierikswortel crème en een dressing van sinaasappel en yoghurt

GEBAKKEN GNOCCHI

zoete aardappel en een schuim van salie en Parmezaan

GEPOCHEERDE ZEEDUIVEL

little gem, en een saus van gebarbecuede citroen

LANGZAAM GEGAARDE OSSENHAAS

knolselderij, uientaart en ansjovisboter

SALADE VAN DRUIVEN KERSENSORBET

en een vinaigrette van dragon en limoen

69€ p.p

Wine pairing 34€ p.p



MENU DÉGUSTATION

Symphonie des saveurs

(Table complète)

Amuse bouche

TOMATES CONFITES À L'HUILE DE BASILIC

Crème de fromage de chèvre, granité de basilic

SAUMON MARINE

Fenouil, raifort et sauce au yaourt à l'origan

GNOCCHI MAISON SAUTÉS

Patate douce, Sauge et espuma de parmesan

LOTTE POCHÉE

Laitue romaine avec sauce aux herbes et citron au barbecue

FILET DE BOEUF CUIT AU BASSE TEMPERATURE

Crème de céleri-rave, tarte aux oignons caramélisés et beurre
d'anchois

RAISINS FRAIS AVEC GLACE AUX CERISES

Mousse de yaourt et vinaigrette à l'estragon

69€ p.p

Mariage de vins 34€ p.p