



## GASTRONOMIC ITINERARY / ITINERAIRE GASTRONOMIQUE ~ Spring ~ Printemps

### Welcome appetiser / Apéritif de bienvenue

Our skewed pickled vegetables, olive cream, anchovy butter and guindilla peppers  
*Nos brochettes de légumes marinés, crème d'olive, beurre d'anchois et poivrons de guindila*



Mimetic foie peanuts  
*Cacahuètes mimétiques de foie*



False tomato with Montserrat curd cheese and basil  
*Fausse tomate au fromage blanc de Montserrat et basilic*



Gillardeau oyster, cauliflower cream and caviar  
*Huître Gillardeau, crème de chou-fleur et caviar*



Cold Balfegó tuna cannelloni with Mediterranean touches  
*Cannelloni froid au thon Balfegó avec une touche méditerranéenne*



Artichoke coulant with egg and truffle  
*Artichaut coulant à l'œuf et à la truffe*



Miso soup with aubergine, scallop, dewlap from Palou and Katsuobushi  
*Miso d'aubergines, pétoncles, bajoues du Palou et Katsuobushi*



Duck rice with foie gras cream and hazelnuts  
*Riz au canard, à la crème de foie gras et noisettes*



Sole in tempura with 4 citrics  
*Sole à tempura et 4 fruits citriques*



Low temperature Black Angus rib with thistle mushroom, beetroot and cocoa  
*Côte de bœuf Black Angus basse température au champignon chardon, betterave et cacao*

Choco "Love" (Chocolate and passion fruit soup with hibiscus and cherries)  
*Choco "Love" (Soupe au chocolat et fruit de la passion à l'hibiscus et aux cerises)*



Truffled buffalo creamy cheese  
*Fromage de bufflonne à la truffe*



### Petits fours

Still or sparkling mineral water, bread, coffee and teas / Eaux minérales ou gazeuses, pain, café et infusions

### Price – Prix

€95 per person (incl. VAT) / 95€ par personne (TVA comprise)

*La vella farga*  
UNIQUE - HOTEL



  
RELAIS &  
CHATEAUX