



GASTRONOMIC ITINERARI

~ *Spring / Printemps* ~

Welcome appetiser

Goûter de bienvenue

Beetroot soup with creamy cheese and smoked eel

Crème de betterave au cream fromage et anguille fumée



Puffy pastry with scallops and grilled avocado, caramelized onion and dried peaches

Pâte feuilletée croustillante aux pétoncles et avocat grillé, oignon caramélisé et pêches séchées



Zucchini canelloni stuffed with chicken and pistachio vinegrette

Cannellonis de courgettes farcis au poulet fermier et vinaigrette à la pistache



Mountain rice with sausage and Iberian pork ribs

Riz de montagne aux saucisses et côtes de porc ibérique



Grilled wild sea bass with green asparagus and Iberian ham

Bar sauvage grillé aux asperges vertes et jambon ibérique



Deer tenderloin with liquorice, leaves bed and roast sauce

Filet de cerf à la réglisse, lit de feuilles et sauce rôtie



Mango soup with citrus and meringue

Crème de mangue aux agrumes et meringue



Chocolate mousse with Guinness sponge cake and berries

Mousse au chocolat avec génoise Guinness et fruits rouges



Petit fours

Mineral water, coffee and teas

Eau minérale ou gazeuse, café et infusions

Price - Prix

90€ per person (VAT included)

90€ por personne (TVA incluse)

