



GASTRONOMIC ITINERARY/ITINERAIRE GASTRONOMIQUE

~ Autumn / Automne ~

Welcome appetiser

Goûter de bienvenue

Cream of pumpkin soup with carrot *gnocchis*, cheese mousse and vanilla oil
Soupe de potiron avec *gnocchis* de carotte, mousse de fromage et huile de vanille



Brioix bread with wild mushrooms, country sausage and black garlic mayonnaise
Pain brioix avec champignons des bois, saucisse de pays et mayonnaise d'ail noir



Artichoke textures with scallops and Iberian ham
Textures d'artichauts aux pétoncles et jambon ibérique



Zucchini cannelloni stuffed with chicken and pistachio vinaigrette
Cannellonis de courgettes farcis au poulet fermier et vinaigrette à la pistache



Mountain rice with sausage, mushrooms and Iberian pork ribs
Riz de montagne aux saucisses, champignons 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, bed of leaves 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 red berries
Mousse au chocolat avec génoise Guinness et fruits rouges



Petit fours

Mineral or sparkling water, coffee and teas

Eau minérale ou gazeuse, café et infusions

Price - Prix

90€ per person (VAT included)/90€ por personne (TVA incluse)





La vella farga
UNIQUE ~ HOTEL

