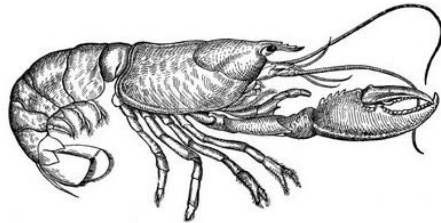


BRUXES DE
BURRIAC

by Jaume Drudis


Restaurant



L'expérience de la mer

Menu basé sur la dégustation de homard

Bisque de homard et boudin - vermouth sec et à l'aneth

Salade verte, queue de homard, petits légumes croquants, huiles grillées

Oignons doux sur le papier de riz et pinces de homard mariné avec du kéfir
limette

Mini ragoût de homard classique - pommes de terre de Prades

Desserts

Sling pêche et marasquin

Caillé et candi et de miel d'acacia - caramel

45,00€ + TVA

Boissons non comprises

Le menu dégustation sera servi pour toute la table