



MENU GASTRONOMIQUE DE SAISON

Apéritif

Petit macaron au foie - aubergine cuite au lait de pignon

Mini gâteau à la palangre - feuille de bette à carde - rhubarbe

Veau braisé au vin rouge DO Priorat et <amontillado> - navet -
châtaigne - coing

Orange I mandarine et amande I noisette

Prix: € 29 + TVA



Hotels Gastronòmics

