

TASTING MENU € 65 + VAT

Our Chef propose a tasting menu that will provide all the flavours and sensations of the sea and land of the region.

Court- bouillon lobster appetizer

Mini Bloc of truffled foie

Red prawn of Tarragona, radish, hazelnut oil & baby beans habitats

Turbot roti - crayfish cream

Artichokes rice & shavings oxtail

Mini Black Angus tournedo, roasted peppers, potato cracker, rosemary juice

Impregnated soup cassis fruit

Bonbon Antillesa –Chocolate spiced

Coffee & Mignardises

Drinks included

The tasting menu will be served to completed table

MENU DÉGUSTATION 65 € + TVA

Le nôtre Chef propose un menu de dégustation qui utilise les produits les plus authentiques de la région pour apporter à votre table toutes les saveurs et les sensations de la mer et du terroir.

Homard Court - Bouillon apéritif

Mini Bloc de foie truffé

Crevettes rouge de Tarragone, radis, huile de noisette et fèves fines

Turbot rôti - crème d'écrevisses

Artichauts riz & copeaux de queue de bœuf

Mini Black Angus tournedó poivrons grillés, pommes de terre biscuit, jus de romarin

Soupe de fruit Imprégné de cassis

Bonbon antillais - chocolat épicé

Café et mignardises

Boissons comprises

Le menu dégustation sera servi pour toute la table