

JORNADES DE LA CUINA FRANCESA JORNADAS DE LA COCINA FRANCESA

10-19 Febrer | Febrero

Per a degusiar - Para degusiar

Profiterole de foie i duxelle de trompetes de la mort
Profiterole de foie y duxelle de trompetas de la muerte

Salmó marinat, tomàquet KMO, espàrrecs blancs
amb crema de fines herbes, caviar Mújjol i llimona
Salmón marinado, tomate KMO, espárragos blancos
con crema de finas hierbas, caviar Mújjol y limón

Petxina de pelegrí amb porros confitats, gamba
i beixamel d'escamarlà gratinat
Vieira en su concha con puerros confitados, gamba
y bechamel de cigala gratinada

Principal a escollir - Principal a escoger

Xai a la brasa amb ratatouille, gratin dauphinois
i salsa a la farigola

Cordero a la brasa con ratatouille,
gratin dauphinois y salsa al tomillo

Bouillabaisse de llobarro, calamarcets i musclos
amb allioli de safrà i torrades de sègol

Bouillabaisse de lubina, calamarcitos y mejillones
con alioli de azafrán y tostadas de centeno

Boeuf bourguignon al vi de bordeus amb pastanaga,
patata, cansalada i rossinyols

Boeuf bourguignon al vino de burdeos con zanahoria,
patata, panceta y rebozuelos

Posires - Posires

Trou Normand amb sorbet de poma verda
i gelatina de calvados

Trou normand con sorbete de manzana verde
y gelatina de calvados

i/y

Mousse tradicional de xocolata amb pastisset
financier d'ametlles i salsa de mora

Mousse tradicional de chocolate con pastelito
financier de almendras y salsa de mora

Celler - Bodega

1 copa de vi blanc | 1 copa de vino blanco

Drouhin Chardonnay

1 copa de vi negre | 1 copa de vino tinto

Clos des Fees Les Sorcieres

Aigua mineral | Agua mineral

45€ | IVA inclòs IVA incluido