

# Menus des Fêtes de *Noël*





Verre de cava

## *Apéritifs*

Velouté de crevettes de Palamós

Feuilletés croustillants aux fromages d'exception des Pyrénées

Coca de pâte feuilletée inversée avec roast beef de filet de bœuf

Cœur de laitue trocadero glacée au Jospé et jaune d'œuf affiné

## *Premier plat*

Suquet traditionnel de beryx

## *Deuxième plat*

Veau fondant, millefeuille de trompettes-de-la-mort

## *Dessert*

Collection de chocolats Valrhona en textures

## *Petit Fours*

Délices de Noël

165€

Boissons non comprises



Verre de cava

## *Apéritifs*

Velouté de cèpes et crumble de parmesan

Feuilletés croustillants aux fromages d'exception des Pyrénées

Coca de pâte feuilletée inversée à l'aubergine grillée à la flamme

Cœur de laitue trocadero glacée au Josper, et jaune d'œuf affiné

## *Premier plat*

Parmentier de pommes de terre, œuf au plat et champignons sylvestres

## *Deuxième plat*

Lasagnes végétariennes et béchamel fumée

## *Dessert*

Collection de chocolats Valrhona en textures

## *Petit Fours*

Délices de Noël

165€

Option végétarienne

Boissons non comprises



Verre de Champín

## *Apéritifs*

Coca de Folgueroles au jambon ibérique de bellota

Croquettes maison de viande mijotée

Petits feuilletés croustillants aux fromages d'exception des Pyrénées

## *Premier plat*

Parmentier de pommes de terre, œuf au plat et champignons sauvages

## *Deuxième plat au choix*

Bar grillé et petits légumes

Escalope de filet de veau et frites

## *Dessert*

Collection de chocolats Valrhona en textures

## *Petit Fours*

Délices de Noël

75€



Verre de cava

## *Apéritifs*

Jambon ibérique avec Coca de Folgueroles

Escudella traditionnelle, galets et viande de pot-au-feu

## *Premier plat*

Notre cannelloni de rôti et foie gras

## *Deuxième plat au choix*

Riz crémeux aux tomates confites

Turbot légèrement braisé, sauce pil-pil verte

Filet de veau, duxelle de champignons et foie poêlé

Chapon, sauce aux fruits rouges sauvages

## *Dessert*

Bûche de Noël

## *Petit Fours*

Délices de Noël

110€

Boissons non comprises



Verre de cava

## *Apéritifs*

Fromages des Pyrénées avec Coca de Folgueroles

Soupe à l'oignon, œuf basse température

## *Premier plat*

Cannelloni de courgette aux cèpes

## *Deuxième plat au choix*

Riz crémeux aux tomates confites

Avocat braisé, crémeux de patate douce et œuf poché

## *Dessert*

Bûche de Noël

## *Petit Fours*

Délices de Noël

110€

Option végétarienne

Boissons non comprises



Verre de Champín

## *Apéritifs*

Jambon ibérique avec Coca de Folgueroles  
Escudella traditionnelle aux galets, boulettes de viande,  
poitrine de porc et pois chiches

## *Plat principal*

Cannelloni traditionnel de viande mijotée

## *Dessert*

Bûche de Noël

## *Petit Fours*

Délices de Noël



Verre de Champagne

*Apéritifs*

Bar à huîtres

Sphérifications d'olive à l'anchois de Santoña

Saumon bio braisé aux herbes sauvages et caviar Beluga

Artichaut, feuille d'huître et sauce hollandaise

Éclair de foie mi-cuit et pomme acide

*Entrée*

Tartare de langoustines au caviar Beluga et émulsion de jambon ibérique

*Premier plat*

Cannelloni de homard, béchamel à l'oursin

*Deuxième plat*

Saint-Pierre à basse température, sauce au safran et bimi croustillant

*Troisième plat*

Cochon de lait croustillant, crémeux de patate douce et notes de fruit de la passion

*Pré-dessert*

Sorbet à la framboise et ses textures

*Dessert*

Sphère de chocolats

*Petit Fours*

Raisins et cotillons

365€

Sélection de vins blancs et rouges et de cava pendant le dîner, avec un verre de cava pour le toast de minuit

Verre de Champagne

### *Apéritifs*

Artichaut, feuille d'huître et sauce hollandaise

Sphérifications d'olives

Brioche de duxelles de champignons

Mini-stracciatella, tomates cerises et pignons de pin

Éclair à la pomme acidulée

### *Entrée*

Tartare de betterave à la truffe

### *Premier plat*

Cannelloni de samfaina, béchamel fumée

### *Deuxième plat*

Tatin de poireau et oignons fondants

### *Troisième plat*

Notre melanzane

### *Pré-dessert*

Sorbet à la framboise et ses textures

### *Dessert*

Sphère de chocolats

### *Petit Fours*

Raisins et cotillons



Option végétarienne

365€

Sélection de vins blancs et rouges et de cava pendant le dîner, avec un verre de cava pour le toast de minuit



Verre de Champín

*Apéritifs*

- Croquettes de jambon
- Croquettes de viande mijotée
- Mini-hamburger de bœuf
- Aiguillettes de poulet, sauce César
- Assortiment de pinsas

*Entrée*

Tartare de langoustines au caviar Beluga et émulsion de jambon ibérique

*Premier plat*

Cannelloni de samfaina, béchamel fumée

*Deuxième plat au choix*

- Saint-Pierre cuit à basse température, sauce au safran et bimi croustillant
- Cochon de lait croustillant, crémeux de patate douce et notes de fruit de la passion

*Pré-dessert*

Sorbet à la framboise et ses textures

*Dessert*

Sphère de chocolats

*Petit Fours*

Raisins et cotillons

250€

Eau et boissons non alcoolisées  
comprises



## *Apéritifs*

Bikini au jambon blanc et fromage

Croquettes de jambon

Croquettes de viande mijotée

Mini-hamburger de bœuf

Aiguillettes de poulet, sauce César

Assortiment de pinsas

Légumes grillés

Frites

Macaronis à la bolognaise

## *Dessert*

Assortiment de glaces

Brownie