



**CASTELL
PERELADA**

MENU DU NOUVEL AN

Premiers moments

Tarte truffée

Coquille Saint-Jacques dans sa coquille

Mousse d'araignée de mer

Champagne Taittinger Brut Réserve – Taittinger – A.O.C. Champagne

Plats pour célébrer la fin du '25

Thon sur soyeux de caviar et amande

Champagne Taittinger Brut Réserve – Taittinger – A.O.C. Champagne

Dumplings de homard et premiers petits pois

Finca La Garriga Blanc 2024 – Perelada – D.O. Empordà

Coquilles de Saint-Jacques sur ragoût de huitlacoche

Finca La Garriga Blanc 2024 – Perelada – D.O. Empordà

Filet de Wagyu, céleri-rave, épinards et truffe

Aires de Garbet 2020 – Perelada - D.O. Empordà

Moments sucrés

Éponge glacée au thé matcha et glace au wasabi et yuzu

Chocolat, toffee et noix de coco

Champagne Taittinger Prélude – Taittinger - A.O.C. Champagne

Petits détails pour accueillir 2026

360€

Le prix comprend les eaux, cafés, cotillon, raisins de la chance, open bar et animation musicale en direct jusqu'à 03h00 du matin.

