

NOUVEL
AN



RESTAURANT
CASTELL
PERELADA

MENU NOUVEL AN

Pain de coca de filet de sanglier en escabèche
Pâté de sanglier et trompette de la mort avec jus de truffe
Beignet de ragoût de sanglier

Huître *Gillardeau n° 2*, meunière au yuzu et caviar *Osetra*
Crevette rouge à la braise, sauce rose de corail et tempura
Mousse de céleri-rave, oursin et truffe
Concombre de mer à la braise, pois chiches et pieds de porc

Frit de Langouste
Mérou reposé sur braise, jus de ses arêtes, cacao et chou-fleur
Escudella de perdrix et truffe
Cochon de lait avec couteaux de mer et agrumes

Trésors Lactaires par Toni Gerez
Passion, sureau et vodka
Pain, vin et chocolat
Petites inspirations de notre cave

CAVE

Tio Pepe Fino en Rama – González Byass – D.O Jerez
Champagne Meunier Perpetuel – Delouvin – A.O.C Champagne
Pinot Gris Villa Wolf – Pfalz – Allemagne
Crozes Hermitage – E. Guigal – A.O.C Crozes Hermitage – Côtes du Rhône
Colección 125 Barrica Chardonnay – Chivite – D.O Navarra
Aires de Garbet – Perelada – D.O Empordà
Alice Bel Colle Brachetto D'Acqui – D.O.C Piemonte – Italie
Les Folies de la Marquetterie – Taittinger – A.O.C Champagne – France

280€

Si vous souhaitez une liste des allergènes, veuillez la demander au Maître.