MENU

TRUFFE ET TERRITOIRE

Blette, amande et truffe blanche

Comtessa de torta del Casar et truffe

Thon, foie et truffe

Vermouth fait maison

Rigattoni farci au homard avec carbonara de fenouil truffée

Pied de porc, langoustine et sauce de truffe

Campo Eliseo Rueda 2022 – Lurton - Campo Elíseo – D.O. Rueda

Rouget, artichaut et truffe blanche

Pigeonneau, chou-fleur et truffe noire

Aires de Garbet 2022 – Perelada – D.O. Empordà

L'ART DU FROMAGE

Sélection de fromages par Toni Gerez

Mielmar – Celler Pescador – D.O. Catalunya

Brebis, pignon de pin et truffe

Garnatxa De L'Empordà 12 Ans – Perelada – D.O. Empordà

Petites inspirations de notre cave

180 €