

ORIGIN

R E S T A U R A N T

APÉRITIF

ENTRÉE au choix

Soupe à l'ail frais avec œuf de poule de première ponte cuit à basse température

Petits légumes et pousses de saison et de proximité, avec foie gras mi-cuit, jambon, gésiers de canard Collverd de Vilamalla confits et menthe

Terrine de poireaux au four au thon rouge Balfegó et sauce *romesco* (+6 €)

PREMIER PLAT au choix

Sauté de tubercules au lard de porc ibérique séché et à la truffe

Royale de chou-fleur au caviar et aux noisettes (+6 €)

Calamar de la côte farci de viande de *perol* accompagné de petits oignons et d'une sauce épicée à l'encre de seiche

DEUXIÈME PLAT au choix

Joue de lotte aux gnocchis de pommes de terre, échalotes rôties et faux-mousserons

Colin à la sauce verte, artichauts de proximité et palourdes (+6 €)

Jarret d'agneau affiné 15 jours à la crème de morilles

Filet de bœuf Rossini (+6 €)

DESSERTS au choix

Pomme de Girona rôtie au four à braise avec glace à la vanille et gelée de caramel

Gâteau au fromage de brebis ripollésa de Mas Mercè, noix et miel

Mousse aux noisettes avec crémeux au chocolat noir et glace à la crème

PETITS FOURS

Menu à 89 €

Menu dégustation avec accord mets-vins 134 €

Eau et cafés compris. TVA comprise.