

ORIGIN

R E S T A U R A N T

APÉRITIF

ENTRÉE au choix

Salade de tomates de saison 100 % locales, olives de *Kalamata*, anchois de *L'Escala*, fromage *Emporità* et basilic frais

Terrine de foie gras de canard aux abricots et noisettes

Soupe froide de courgettes au caviar (+6 €)

PREMIER PLAT au choix

Petits oignons en papillote et magret de canard, consommé d'oignon au *Palo Cortado*

Ravioles végétales au fromage de brebis affiné *El Set*, jeunes pousses et fleurs comestibles

Poulet fermier aux langoustines, abricots secs, pruneaux et pignons de pin (+6 €)

DEUXIÈME PLAT au choix

Morue frite, sauce au miso blanc, épinards et champignons

Poisson de la criée, compotée de tomates cerises, basilic et olives noires (+6 €)

Terrine de porc à la sauce piquante et fruits de saison cueillis sur place

Filet de bœuf Rossini (+6 €)

DESSERTS au choix

Fruits rouges et glace au fromage frais recuit

Tartelette aux framboises et crème pâtissière

Pain au chocolat, filet d'huile d'olive (variété *Argudell* du domaine *Mas Fuertes*) et fleur de sel

PETITS FOURS

Menu à 89 €

Menu dégustation avec accord mets-vins 134 €

Eau et cafés compris. TVA comprise.