



ESSENCE

Menu dégustation

POUR COMMENCER

Huître Gillardeau n° 2 avec gel de fenouil, pomme acide et basilic

Croquette de chipiron en encre avec croustillant d'algue, mayonnaise au citron vert et coriandre

Crevette fraîche de Blanes fumée au sel

Noix de Saint-Jacques grillée avec parmentier, ventrèche ibérique et sauce Porto

PREMIER PLAT

Millefeuille avec foie gras micuit "Sarrade", pomme acide, compote de figes et réduction de Pedro Ximénez

Mini cannelloni de canard de l'Empordà avec béchamel truffée et copeaux de parmesan

POISSON

Turbot sauvage grillé, accompagné de parmentier de patate douce et légumes baby sautés

VIANDE

Côte d'agneau cuite à basse température avec son jus, présure de brebis, moutarde, miel de fleurs et pousses de pin.

PRÉ-DESSERT

Sorbet Daiquiri avec gel de citron, canne à sucre et rhum

DESSERT

Violettes, yaourt acide et croustillant de fleurs séchées

12 textures de chocolat Valrhona avec des touches de réglisse et de bière noire

Café et petits fours

90€

Sant Pere
RESTAURANT