

## THEMED MENU

### *MENU THÉMATIQUE*

#### **Foie gras, Truffle and Citrus**

*Foie gras, Truffe et Citriques*

#### **Starter**

##### ***Entrée***

Puff pastry pie with marinated salmon, pickled artichokes and citrus

*Pâte feuilletée au saumon mariné, artichauts confits et citriques*

##### **Or**

Poached egg with truffled potato and foie gras

*Œuf poché à la pomme de terre truffée et foie gras*

#### **Main course**

##### ***Plat principal***

Veal cheek with grilled foie gras and potato cake

*Joue de veau au foie gras grillé et gâteau de pomme de terre*

##### **Or**

Brown meagre with cockles and citrus sauce

*Corb aux coques et sauce de citriques*

#### **Dessert**

Catalan custard with lemon sorbet

*Crème catalane au sorbet de citron*

##### **Or**

Citrus salad with vanilla ice cream

*Salade de citriques à la crème glacée de vanille*

**Water, coffee, infusions and "Petits Fours"**

*Eau, café, infusions et "Petits Fours"*

**Cellar Perelada: White or red wine or rosé**

*Cellier Perelada: Vin blanc ou rouge ou rosé*

**PRICE 36,00€ / PERSON 10% VAT INCLUDED**

**PRIX 36,00€ / PERSONNE 10% TVA COMPRIS**

Served for the entire table / *Servi pour l'ensemble de la table*