

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Truffled cannelloni, Crab and Citrus

Cannellonis truffés, Étrille et Citriques

Starter

Roast cannelloni with truffled béchamel sauce

Cannellonis de rôti à la sauce béchamel truffée

Or

Pumpkin cream with pine nuts and Comté cheese

Crème de citrouille aux pignons et fromage Comté

Main course

Rice torradet with crab and cuttlefish (min. 2 people)

Torradet de riz avec étrille et seiche (min. 2 personnes)

Or

Brown meagre with cockles, fennel and citrus sauce

Maigre aux coques à la sauce de fenouil et citriques

Dessert

Catalan custard with lemon sorbet and carquinyolis

Crème catalane au sorbet de citron et aux croquants

Or

Citrus fruit salad with vanilla ice cream

Salade d'agrumes à la crème glacée de vanille

Water, coffee, infusions

Eau, café, infusions

Cellar Perelada: White or red wine or rosé

Cellier Perelada: Vin blanc ou rouge ou rosé

PRICE 45,00€ / PERSON

PRIX 45,00€ / PERSONNE

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