

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Duck from the Empordà, mushrooms and figs
Canard de L'Empordà, champignons et figues

Starter

Entrée

Figs and recuit timbal with anchovies from L'Escala
Timbal de figues et recuit aux anchois de L'Escala

Or

Scrambled eggs with catalan sausage and potatoes
Œufs brouillés aux pommes de terre et saucisse catalane

Main Course

Plat principal

Duck magret from the Empordà with figs
Magret de canard de L'Empordà aux figues

Or

Rice torrasset with octopus and mushrooms (min. 2 people)
Torrasset de riz avec poulpe et champignons (min. 2 personnes)

Dessert

Creamy mascarpone and figs ice cream
Crème glacée crémeuse au mascarpone et figues

Or

Chocolate soup with coconut ice cream and sablé breton
Soupe au chocolat à la crème glacée de noix de coco et sablé breton

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