



## GRAPE HARVEST MENU MENU DES VENDANGES

**Chilled garlic and almond soup *ajoblanco* with Muscat raisin,  
smoked sardine and squid ink *crumble***

or

**Chestnut *royale* with Malvasia de Sitges wine, *micuit* duck liver  
and black trumpet mushrooms**

*Soupe froide Ajoblanco d'ail et amande avec raisin Muscat,  
sardine fumée et crumble à l'encre de seiche*

ou

*Royale de châtaigne avec vin Malvasia de Sitges, mi-cuit de foie  
de canard et trompettes noires*

**Bream with sauce made with white vermouth from Reus,  
confit vegetables and potato with rosemary**

or

**Veal cheek stewed at low temperature with textures of pumpkin and sautéed chanterelles**

*Dorade avec sauce au vermouth blanc de Reus, pomme de terre confite  
au romarin et légumes confits*

ou

*Joue de veau à basse température avec citrouille aux textures et chanterelles sautées*

**Cottage cheese timbale with grapes, mango and gingerbread crisp**

Or

**Veil of raspberry and rose with Mascarpone cheese foam and raspberry sorbet**

*Timbale de Ricotta avec raisins, mangue et croustillant de pain d'épices*

ou

*Voile de framboise et rose avec mousse de fromage Mascarpone et sorbet à la framboise*

Price for dinner · Prix par convive

**40,00 €**

VAT included in price · TVA comprise dans le prix

Drinks not included · Boissons non incluses

The menu has to be chosen by all table dinner guests

Le menu doit être choisi pour tous les convives de la table

Supplement for drink pairing of our Sommelier

Suplement de mariage de boissons par notre Sommelier

**9,00 €**