

Menu Andorra a taula 2018

Du 2 novembre au 2 décembre



Aumônières de courge à la compote d'automne et pesto accompagné d'une Inedit Damm

Endives confites au safran de Montsec et filets de truite fumée aux fines herbes citronnées

Cannelloni aux cèpes gratiné à la béchamel à la périgourdine et copeaux de truffe

Piment de piquillo farci de brandade de morue sur un lit de boudin noir de Cal Jordi de Ransol

Coquelet fermier rôti et son jus de cuisson au Pedro Ximénez et romarin accompagné de purée de marrons

Bavarois au yaourt de cal Robert d'Escàs, confiture de tomate faite maison, fruit d'automne et essences du sous-bois

33€
par persona