

E.H.F.

MENU FONTANE

**Pour tous les convives de la table*

Hors-d'œuvre

Soupe à la menthe
Arêtes d'anchois croustillantes à la mayonnaise aux
olives noires
Beignets de morue

Menu

Salade de légumes de notre jardin du Mas Marroch et
jeunes pousses de montagne, crème de fromage Ermesenda,
pickles de fruits de montagne, tomates confites, fleurs
et herbes fraîches.

Soupe froide aux olives noires et poisson salé.
Anchois, thon séché, tempura d'olives noires, glace aux
olives vertes, infusion à la sarriette, mousse d'olives
Gordal, olive Gordal épicée et pain grillé
croustillant.

Filet de morue confit à la « sanfaina » et mousseline
d'ail nouveau.

Cannellone de poularde avec poitrine de poularde cuite
à basse température.

Dessert

Crème catalane aromatisée à la cannelle et au citron.
Purée, glace et écume de pomme au four.

Petits fours

70.00€

(Eau minérale, pain au levain, pain à la tomate, café,
thé ou infusion inclus)

Harmonie de vins sélection Josep Roca : 55.00€

HOTEL
CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA
**ESPERIT
ROCA**