

## THEMED MENU

### *MENU THÉMATIQUE*

**Truffled cannelloni, Crab and Citrus**

*Cannellonis truffés, Étrille et Citriques*

#### **Starter**

Truffled chicken cannelloni

*Cannellonis de poulet truffés*

**Or**

Pumpkin cream with pine nuts and parmesan cheese

*Crème de citrouille aux pignons et fromage parmesan*

#### **Main course**

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

*Torrasset 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 10% VAT INCLUDED**

**PRIX 45,00€ / PERSONNE 10% TVA COMPRIS**

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