

# *New Year's Lunch*

## *Déjeuner du Nouvel An*

### Appetizer / Apéritif

Duck foie gras lollipop with chocolate and  
passion fruit reduction

*Sucette de foie gras de canard au chocolat et  
réduction de fruit de la passion*

### Starter / Entrée

Fish brandade cannelloni with crab sauce and  
Catalan-style sautéed spinach

*Cannelloni de brandade de poisson avec sauce aux crabes  
et épinards sautés à la catalane*

o

Poached egg with truffled potato parmentier, crispy  
pancetta, and garlic mushrooms

*Œuf poché avec parmentier de pommes de terre à la truffe,  
pancetta croustillante et champignons à l'ail*

### Main Course / Plat Principal

Beef stew with mushrooms and sweet potato cream

*Bœuf braisé aux champignons et crème de patate douce*

o

Extra cod loin with samfaina

*Longe de morue extra avec samfaina*

### Desserts

Puff pastry with lemon cream and fruit

*Pâte feuilletée avec crème au citron et fruits*

o

Milk chocolate mousse with hazelnut gianduja

*Mousse au chocolat au lait et gianduja aux noisettes*

### Cellar / Cave

Mineral Waters Vichy Catalan and Les Creus

*Eaux Minérales Vichy Catalan et Les Creus*

White wine / *Vin blanc*

Red Wine / *Vin rouge*

Cava

Coffee / *Café*

**Price / Prix: 30€ VAT included / TVA incluse**

