

A watercolor splash in shades of green, yellow, pink, and brown, with small droplets trailing off to the right, serving as a background for the text.

*"La vie est faite de petits moments ...
Appréciez-les comme le premier jour du reste de la vôtre".*

Menu Dégustation

Apéritifs Villa Retiro

Festival des Couleurs

Festival chromatique de légumes avec purée de fenouil et la betterave à la crème à yuzu, fosse et bottarga

Ibérique et Courge

Crème de potiron aux champignons, le bouillon d'ibérique, crépitant et jambon croustillant

Riz Espoir

Riz crémeux à la chlorophylle du basilic et estragon, colverts et sauce aux prunes et raisins secs

Poison Marché

Selon les captures offris par service avec des légumes glacés et houmous tahini

Loïn du Lapin

Farcit des tomates, des herbes, aioli de coïng, des escargots terre sucrée et épicée

Acides

Cylindre passion à la citronnelle et la vanille baignée de mangue, crème glacée de pêche et sauce au yaourt

Chocolat, bien sûr

Mousse gâteau avec poudre de noix de Macadamia, gianduja crémeuse, crème glacée au cacao avec du miel et autres gourmandises ...

Eau, café et petit fours

68 € par personne

(tableau complet)

Mariage de vin, 30 € par personne

Dégustation de fromage, 9 € par personne

10% T.V.A. non inclus

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes. S'il vous plaît informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances au moment de la note

Menu Hommage

Apéritifs Villa Retiro

Festival des Couleurs

Festival chromatique de légumes avec purée de fenouil et la betterave à la crème à yuzu, fosse et bottarga

Ibérique et Courge

Crème de potiron aux champignons, le bouillon d'ibérique, crépitant et jambon croustillant

Ragoût des Haricots

Les haricots blancs de Santa Pau avec tripes du morue, tomates confites, émulsion du caviar à béluga et les crevettes de la côte

Riz Galères

Riz galères avec sa propre sauce et flocons rossignol

Poison Marché

Selon les captures offris par service avec des légumes glacés et houmous tahini

Loup de Mer Sauvage

Avec sauce miso, purée de céleri, la betterave et le radis servis avec l'aire de thé

Ris de Veau

Avec purée de chou-fleur fumé, arbres de brocoli et coulis de rhubarbe

Loïn du Lapin

Farci des tomates, des herbes, aïoli de coïng, des escargots terre sucrée et épicée

Sélection du Fromages

Trois fromages catalans pour choisir

Acides

Cylindre passion à la citronnelle et la vanille baignée de mangue, crème glacée de pêche et sauce au yaourt

Chocolat, bien sûr

Mousse gâteau avec poudre de noix de Macadamia, gianduja crémeuse, crème glacée au cacao avec du miel et autres gourmandises ...

Eau, café et petit fours

94 € par personne

(tableau complet)

Mariage de vin, 40 € par personne

10% T.V.A. non inclus

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes. S'il vous plaît informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances au moment de la note

Entrées

Salade Nippon 20 €

Sélection de mesclun avec de gaz liquéfiés, crème de parmesan truffée, le maïs en deux parts, champignon enoki, shimeji et nameko en escabèche d'orange

Riz Galères 25 €

Riz galères avec sa propre sauce et flocons rossignol

Riz Espoir 24 €

Riz crémeux à la chlorophylle du basilic et estragon, colverts et sauce aux prunes et raisins secs

Civelles du Delta 68 €

Avec des joues de colin et son propre pil pil

Petit Déjeuner de Riche 25 €

Parmentier, foie, sauce, œuf de canard et de la truffe

Ragoût des Haricots 30 €

Les haricots blancs de Santa Pau avec morue tripes, tomates confites, émulsion du caviar béluga et les crevettes de la côte

Crabe Bleu 26 €

Émietté aux crabe bleu, le céleri, les artichauts et l'émulsion de son corail

Ibérique et Citrouille 24 €

Crème de potiron aux champignons, le bouillon d'ibérique, crépitant et jambon croustillant

Festival des Couleurs 24 €

Festival chromatique de légumes avec purée de fenouil et la betterave à la crème à yuzu, fosse et bottarga

10 % d' T.V.A. non inclus

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes. S'il vous plaît informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances au moment de la note

Poissons

Homard avec Emballage 36 €

Homard avec son jus enveloppé dans les feuilles de calmar, sur les feuilles d'épinards, velouté d'américain et fils de poivre Togarashi

Loup de Mer Sauvage 32 €

Avec sauce miso, purée de céleri, la betterave et le radis servis avec l'aire de thé

Poisson Marché s/m

Selon les captures offris par service avec des légumes glacés et houmous tahini

Viandes

Ris de Veau 28 €

Avec purée de chou-fleur fumé, arbres de brocoli et coulis de rhubarbe

Loïn du Lapin 26 €

Farcit des tomates, des herbes, aïoli de coïng, des escargots terre sucrée et épicée

« Chuletón » Vache du Nord 55 €

Steak de bœuf du Nord avec des textures du champignons et l'aire noisette

Pigeon rôti 32 €

Pigeon, sauce oiseau, gnocchi, morilles, cylindre du pain avec foie et ses munitions

10 % d' T.V.A. no inclus

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes. S'il vous plaît informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances au moment de la note

Desserts

Pyjama d'Automne 12 €

Manger blanche, flan du poire, crème glacée d'anís
d'amande et son bulle sucrée

Symphonie du Citriques 12 €

Les textures d'agrumes de notre verger

Acides 12 €

Cylindre passion à la citronnelle et la vanille baignée de
mangue, crème glacée de pêche et sauce au yaourt

La Tour de Babel 12 €

Purée des figues au citron glacé et yuzu, crème glacée
de vanille balinaïs et gâteau croustillant de banana

Chocolat, bien sûr 14 €

Mousse gâteau avec poudre de noix de Macadamia,
gianduja crémeuse, crème glacée au cacao avec du miel et
autres gourmandises ...

Assortiment de fromages 16 €

Sélection de cinq fromages de Catalogne choisis par le
client

10 % T.V.A. no inclus

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes. S'il vous plaît informer notre personnel si
vous avez des allergies ou des intolérances au moment de la note

... Pour accompagner

Coupe de Muscato d'Asti Riveto 5 €

Coupe de Mistela Blanca El Gamberrillo 5 €

Coupe de Par de Naranja 5 €

Coupe de Contrabandista 7 €

Coupe de Chateau Derezlas Tokaji 6 €

Coupe de Ranci Dolc 5 €

... Et beaucoup d'autres choses dans les vins et spiritueux doux pour accompagner vos desserts

10 % d' T.V.A. non inclus

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes. S'il vous plaît informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances au moment de la note

Menu du Riz

(Seulement a midi)

Entrées Villa Retiro

Festival de Couleurs

Petit Déjeuner de Riche

Riz Galères

La Tour de Babel

Une Verre à Vin, Eau, Café et Petit Fours

48 € par personne
(table complète)

10 % d' T.V.A. non inclus

Menu exécutif

(Seulement à midi du mardi au vendredi sauf les jours fériés)

Entrées Villa Retiro

Un premier choix de trois

Une viande ou un poisson

Un dessert au choix à trois

Une Verre à Vin, Eau, Café et Petit Fours

35 € par personne
(table complète)

10 % de T.V.A. non inclus

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes. S'il vous plaît informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances au moment de la note