



GASTRONOMIC ITINERARY / ITINÉRAIRE GASTRONOMIQUE

~ *Autumn / Automne*

Welcome aperitif - "Our breakfast" / Apéritif de bienvenue - « Notre petit-déjeuner »

Chocolate – Wild mushrooms cream and black sausage
Chocolat – Crème de champignons sauvages et boudin noir



Croissant – Potato croissant
Croissant - Croissant aux pommes de terre

Apple – False green apple foie gras
Pomme – Fausse pomme verte au foie gras



~

Oyster and cava with green apple and cardamom
Huître au cava et pomme verte à la cardamome



Caramelized foie terrine with mango, foie and smoked eel
Terrine de foie caramélisé à la mangue, foie et anguille fumée



Sautéed Solsonès mushrooms with Iberian egg tempura
Champignons sautés de Solsonès avec tempura d'oeuf ibérique



Chicken and prawn rice with smoked cream
Riz au poulet et crevettes, à la crème fumée



Octopus carpaccio with fiddlehead squash and roasted jowl
Carpaccio de poulpe à la courge de violon et bajoue rôtie



Monkfish in orange, vanilla and celery sauce
Lotte à l'orange, vanille et céleri



Black Angus rib with wheat and cocoa textures
Côte de bœuf Black Angus aux textures de blé et de cacao



Strawberry and coconut gin fizz
Gin fizz à la fraise et à la noix de coco



Chocolate egg with nougat
Oeuf en chocolat et au nougat



Petits fours

Still or sparkling mineral water, bread, coffee and teas / Eaux minérales ou gazeuses, pain, café et infusions

Price – Prix

€95 per person (incl. VAT) / 95€ par personne (TVA comprise)

La vella farga
UNIQUE ~ HOTEL


RELAIS &
CHATEAUX

