

M E N U

## “TRUFFE: LE TRÉSOR DE LA FORÊT”

**Sphère croustillante à la crème d'amande, mojama et truffe**

**Brioche toastée avec hérisson, truffe et crème fraîche**

**Beignet de saucisse de Perol et sauce périgueux**

Cava Peralada Cuvée Especial Rosée

*Pinot Noir*

**Navet noir de Capmany à la crème de truffe et champignons**

Vora la Mar – D.O. Alella

*Pansa Blanca*

**Haricots de Santa Pau, voile de fanon ibérique, concombre de mer à la braise  
et son pil-pil à la truffe noire**

Henry Bourgeois – Pouilly Fumé

*Sauvignon Blanc*

**Turbot sauvage en beurre d'ail rôti et truffe blanche**

Chivite Colección 125 – D.O. Navarra

*Chardonnay*

**Lièvre à la Royale, champignons, topinambur et truffe**

Domaine des Roches Neuves (Saumur-Champigny)

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

**“Âme de fromage et truffe” de Toni Gerez**

Niepoort Porto Dry White

**Gin-Tonic Noir**

**Petits-Fours: Truffe de truffe et Bonbon Truffe d'Ivoire**

Guarapo aux Herbes de l'Esprit Saint fait maison



RESTAURANT CASTELL PERELADA