

MERS ET MARCHÉS AU MONDE

Une visite des marchés poissonniers plus emblématiques au monde, explorant leurs saveurs et techniques culinaires.

ÉTALS DE MARCHÉ

Espagne – La Boqueria

Couteaux de mer au vermouth marin et agrumes

Japon – Tsukiji

Maquereau mariné au miso blanc et pignons

Mexique – Marché de La Viga

Tartare de crevettes rouges, aguachile vert, glace au maïs grillé et émulsion au piment jalapeño

Sake Dassai 45 Sparkling Nigori – Japon

SAVEURS DU MONDE

Thaïlande – Marché de Chatuchak

Curry jaune aux fruits de mer en façon de salade aux noix de coco et citron vert kaffir

La Segreta Bianco – Planeta – D.O.C. Sicilia – Italie – Chardonnay – Fiano

Pérou – Marché de Surquillo

Poulpe à la braise en sauce de piment jaune, purée de patate douce rôtie et sauce à l'olivier

La Garriga – Peralada – D.O. Empordà – Espagne – Chardonnay

L'ENCHÈRE DE LA MER

France – Les Halles de Lyon

Soupe de homard au fenouil, safran et anisées, servie avec brioche au beurre

Willa Wolf – Pfalz – Allemagne – Pinot Noir

ROUTES DU COMMERCE

Les meilleurs fromages au monde

Sélection de fromages personnalisés par Toni Gerez

Efimer – Peralada – D.O. Empordà – Espagne – Monastrell

SUCRÉS DU PORT

Turquie – Bazaar d'Istanbul

Baklava à la pistache réinterprétée avec crème à la fleur d'oranger, glace au yaourt grec et une touche de sel marin

Garnatxa Dolça 12 ans – Peralada – D.O. Empordà – Espagne

LE DERNIER TROC

Brésil – Marché Ver-o-Peso

Macaron chauve-souris au cacao et cachaça

Inde – Marché de Mumbai

Bonbon au chai latte épicé

Maroc – Souk de Marrakech

Guimauve au safran et à l'eau de rose

180€



RESTAURANT CASTELL PERELADA