

**Clos des Lunes, Lune d'Argent
Bordeaux Blanc Sec 2022**

Ostra cevichada amb llet de tigre i moniato
Ostra cebichada con leche de tigre y boniato
Ceviche oyster with tiger's milk and sweet potato

L'Esprit de Chevalier Blanc 2022

Espàrrecs blancs amb holandesa de cítrics i ametlles torrades
Espárragos blancos con holandesa de cítricos y almendras tostadas
White asparagus with citrus hollandaise and toasted almonds

L'Esprit de Chevalier Rouge 2020

**Carpaccio de vedella amb escuma de parmesà,
tàperes en textures i esferes d'oliva**
Carpaccio de ternera con espuma de parmesano,
alcaparras en texturas y esferas de aceituna
Beef carpaccio with parmesan foam, capers in textures and olive spheres

Domaine de Chevalier Blanc 2016

**Ravioli de marisc amb la seva bisque, allioli de safrà
i bolets de temporada**
Ravioli de mariscos con su bisque, alioli de azafrán
y setas de temporada
Seafood ravioli with its bisque, saffron aioli and seasonal mushrooms

Domaine de Chevalier Rouge 2016

Ànec rostit amb puré d'api-rave trufat i figues en textures
Pato asado con puré de apionabo trufado e higos en texturas
Roasted duck with truffled celeriac purée and figs in textures

Domaine de Chevalier Rouge 2000 (Magnum)

Pastisset calent de xocolata negra amb fruits del bosc i sal de Maldon
Tarta tibia de chocolate negro con frutos del bosque y sal de Maldon
Warm dark chocolate tart with berries and Maldon salt