

Fête de La Saint-Jean 2025

Une nuit magique entre jardins, mer et feu.
Gastronomie, vin et spectacle en bord de Méditerranée.

ACCUEIL DANS LES JARDINS

Cocktail de cava et huître Normande marinée à la minute

APÉRITIF MÉDITERRANÉEN AVEC VUE SUR LA MER

animé par l'incroyable magie de proximité de l'illusionniste Marc Sabat

Coupeur de jambon ibérique avec coca de cristal, tomate et huile d'olive extra vierge

Sélection de fromages biologiques et confitures de Mas Brugarol (Baix Empordà)

Dégustation minute de toasts aux pâtés, terrines et sobrassada de Mas Reixach

Blinis au saumon fumé et beurre à l'aneth fumé

ACCORD DE BIENVENUE :

Pròposit blanc & negre · D.O. Empordà / Visionari rosat · D.O. Empordà
Cava Parxet Bruta

DÎNER SUR LA TERRASSE DU RESTAURANT SA CONCA

Pendant le dîner, le groupe d'havaneres Llops de Mar nous plongera dans la tradition maritime avec son répertoire de chansons au bord de la Méditerranée.

ENTRÉE

Cannelloni de poularde rôtie, béchamel truffée et jus de cuisson
Accord : Ramón Bilbao Édition Limitée · D.O. Rioja

PLAT PRINCIPAL

Suprême de turbot sauvage grillé, crémeux de céleri-rave, mini légumes et pil-pil. Accord : Garoïna · D.O. Empordà

PRÉ-DESSERT

Fraises du Maresme à la vanille et mousse légère de fruits rouges

DESSERT

Brioche de la Saint-Jean avec crème brûlée et chantilly
Accord : Cava Familia Oliveda Reserva

Et après le dîner... que la fête commence !
Musique avec DJ résident · Bar à cocktails, Spectacle de feux d'artifice au-dessus de la baie

100€ INTÉRIEURE 120€ TERRASSE

20.00-20.30h