

CARTE

Entrées

Salade de figues aux épinards, échalotes, foie de canard mi-cuit, fromage de chèvre et amandes grillées. 18€

Maquereau fumé aux agrumes, pamplemousse, orange, citron vert, menthe fraîche et aji jaune. 18€

Crème de potiron au potiron cuit, graines de potiron et échalotes. 16 €



Riz et pâtes

Raviolis de poularde à la sauce au foie de canard, sauce poularde et champignons de saison. 21€

Rigatoni au ragoût de bœuf de Gérone. 25€

Riz à la perdrix et à la seiche. 27€



Poisson

Merlu confit à basse température, pesto de roquette, bouillon de ses arêtes, asperges vertes et huile d'ail et de persil. 28€

Ragoût de rascasse noire au safran, fenouil et gnocchis à l'orange. 28€



Viande

Escalope de veau au fromage de Galmesan, cornichons, tomates cerises, herbes fraîches et parmentier de pommes de terre. 27€

Dessus de palette de bœuf de Gérone à la purée de céleri-rave, crème de champignons, huile de romarin, poudre d'olive noire et truffe d'été. 32€



Desserts

Crème brûlée catalane à la vanille avec glace à la pomme cuite et jus de pomme. 12€

Fraises à la crème, confiture de rose, fraises, croustillant de fraises et parfum de rose. 13€

Clafoutis aux figues avec glace à la figue. 14€

Cheesecake crémeux au chocolat avec glace à la vanille et réduction de cacao. 14€