

# **MENÚ TEMPORADA**

(seulement midi)

## **ENTRÉES**

Salade de pommes caramélisées au gorgonzola et vinaigrette aux boletus  
“Gaspaxo” de mangue et glace au vinaigre balsamique  
Cannelloni de poulet bio et foie gras avec béchamel truffée  
Haricots blancs de Santa Pau, lard de porc noir et encornets (petits calamars)  
Steak tartar de “Txuleton”  
Carpaccio de filet de bœuf farcie de jambon ibérique et foie gras (supl.+3€)

## **PLAT PRINCIPAL**

Riz de Pals, lapin et artichauts et trompette de la morte  
Bar grillé, asperges vertes, tomates de potager  
et crème fumée de racine de céleri  
Côtes de porc cuites à basse température et finies sur le gril avec du riz sauvage  
Queue de bœuf farcie de jambon ibérique et champignons  
avec sauce de vin noir  
“Picanto” ( poulet jeune) grillé avec légumes de saison

### **SUGGERIMENTS DEL XEFF:**

Magret de canard français et poires au vin, foie gras  
et brioche épices (supl.+8€)  
Épaule d'agneau avec parmentier d'Idiazabal  
et copeaux d'amande (supl.+8€)  
Joue de vache vieille avec pomme de terre crémeuse et manioc croustillant  
(supl.+10€)  
Morue grillée à l'ailoli de pomme,  
légumes et coulis de poivrons rouges (supl.+5€)

## **DESSERTS**

Coulant de chocolat avec glace à la cannelle (sup. +1,5€)  
Carpaccio d'ananas à la crème brûlée au lait de coco  
Gâteau de fromage blanc au lait de brebis “mató”  
noix caramélisée et speculoos  
Soup de fraises avec glace de coco  
Crème brûlée with red berries

Si vous préférez vous pouvez changer le dessert pour café ou infusion

**29,50€**

Le prix comprend le pain et l'eau minérale  
(10% TVA incluse)

Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies que nous devrions connaître