



SEASONAL MENU / MENU DE SAISON

Starters / Entrées

Warm scallop on roasted cauliflower, hazelnut butter and dark jus
Noix de Saint-Jacques tiède sur chou-fleur rôti, beurre de noisette et jus brun

27,00 €



Mediterranean cream with langoustines and red prawns
Crème méditerranéenne aux langoustines et aux crevettes rouges

30,00 €



Ravioli of tender beef cheek with winter mushrooms and black truffle
Raviolis de joue de bœuf tendre avec champignons d'hiver et truffe noire

35,00 €



Roasted celeriac with citrus yogurt, vegetable demi-glace and fennel
Céleri-rave rôti avec yaourt aux agrumes, demi-glace aux légumes et fenouil

25,00 €



Roasted winter roots with Iberian ham and Parmesan foam
Racines d'hiver rôties avec jambon ibérique et mousse de parmesan

25,00 €



Creamy mountain rice with chanterelle mushrooms and black truffle
Riz de montagne crémeux aux girolles et à la truffe noire

37,00 €



Roast cannelloni with double winter sauce
Cannellonis rôtis avec double sauce d'hiver

30,00 €



Seasonal mushroom cream soup with bacon and crispy onion
Veluté de champignons de saison avec bacon et oignon croustillant

22,00 €





Main dish / Plat principal

- From the sea / De la mer -

Butter-lacquered octopus with ratafia, glazed parsnip and toasted pine nuts
Poulpe laqué au beurre et à la ratafia, panais glacé et pignons de pin torréfiés

30,00 €



Wild sea bass with roasted root vegetables and Bages wine sauce
Bar sauvage avec tubercules rôtis et d'une sauce au vin de Bages

45,00 €



Cod and sausage with ratafia pil-pil sauce and Prat artichokes in two textures
Morue et saucisse avec sauce ratafia pil-pil et artichauts Prat en deux textures

40,00 €



Winter monkfish with beurre blanc and caviar
Lotte d'hiver au beurre blanc et caviar

40,00 €



- From the land / De la terre -

Pre-Pyrenees venison tartare
Tartare de cerf des Pré-Pyrénées

42,00 €



Entrecote of mature Pyrenean beef with celeriac cream and ratafia
Entrecôte de bœuf pyrénéen mûré, crème de céleri-rave et ratafia

45,00 €



Tender veal shank with wheat and cocoa textures
Jarret de veau tendre aux textures de blé et de cacao

50,00 €



Duck breast, sweet potato and glazed Brussels sprouts
Magret de canard, patate douce et choux de Bruxelles glacés

40,00 €



Boneless lamb shoulder and fine winter chestnut cream
Épaule d'agneau désossée et crème fine aux châtaignes d'hiver

45,00 €





Desserts

Chocolate micuit with vanilla ice cream

Miuit au chocolat avec glace à la vanille

15,00 €



Fake crunchy chocolate egg with hazelnut praliné

Faux œuf croquant au chocolat et au praline noisette

15,00 €



Honey mousse (mel i mató) with raspberries

Coupe de mousse au miel (mel i mató) avec des framboises

15,00 €



Our classic apple pie with cream and vanilla ice cream (20 mins.)

Notre tarte aux pommes classique avec crème et glace à la vanille (20 min.)

18,00 €



Selection of Catalan cheeses with their accompaniments

Sélection de fromages catalans et leurs accompagnements

18,00 €



All prices include VAT
Tous les prix incluent la TVA





Key / Légende



Sulfites
Sulfites



Soy
Soja



Sesame
Sésame



Fish
Poisson



Mustard
Moutarde



Mollusks
Mollusques



Milk
Lait



Egg
Œuf



Gluten
Gluten



Nuts
Fruits secs



Crustaceans
Crustacés



Peanut
Arachide



Lupin beans
Grain de lupin



Celery
Céleri