

Menu

AUTOMNE/AUTUMN

Crème de potiron avec ses graines et sa mousse de jambon 9.50€
Pumpkin cream with its seeds and ham foam

Crème d'artichauts aux chips d'automne et à la châtaigne 10.50€
Artichoke cream with autumn chips and chestnut

Soupe à l'oignon gratinée avec oeuf 10.50€
Onion soup au gratin with egg

Copeaux de jambon de bellota avec pain et tomate 21.90€
Acorn-fed ham shavings with bread and tomato

Foie micuit avec gelée et pain grillé 16.90€
Foie micuit with gelee and toasted bread

Salade de poires Puigcerda au canard gland et copeaux de foie 12.50€
Puigcerda pear salad with duck and foie shavings

Salade tiède d'endives avec pomme et grenade avec crème de blau ceretà 11.90€
Warm endive salad with mountain apple and pomegranate with cream of blau ceretà

Trinxat de Cerdagne avec rosta 13.50€

Ou Trinxat Vegan de Cèpes aux chips de légumes 13.50€
Tradicional Trinxat or Mushroom trinxat with vegetable chips

Timbale d'escalivade au fromage fondu de la vallée des Méranges 12.80€
Timbale of escalivada with melted cheese from the Meranges valley

**Pâtes fraîches sautées aux champignons
et à l'huile de truffe 11.25€**
Fresh pasta sautéed with mushrooms and truffle oil

Croquettes du Prado au poulet et jambon 11.50€
Prado chicken and ham croquettes

Gratin de cannellonis maison 13.50€
Homemade cannelloni gratin

Artichauts farcis au fromage fondu, potiron et oignon 10.50€
Artichokes stuffed with melted cheese,
pumpkin and onion

Oeufs frites avec pommes de terre frites et jambon ibérique 14.80€
Fried eggs with potatoes and iberian ham

**Calmars à l'encre sautée d'artichauts,
de bonnets et d'oeufs frits 13.50€**
Squid with its ink sautéed with artichokes,beans and fried eggs

SERVICE DE COLLATION ET DE PAIN

SNACK AND BREAD SERVICE

1,90 € PER

PERSONE/PAR PERSONNE



Paella de riz du seigneur 15.50€

Lord's rice paella

**Riz crémeux aux pieds de cochon,
avec haricots, tiges et navets Talltendre**

13.25€

Creamy rice with pig's feet, with beans,
stalks and Talltendre turnips

Riz avec artichauts et champignons 15.25€

Rice with artichokes and mushrooms

Solé grillée aux beurre et agneaux 25.50€

Grilled sole with butter and lambs

**Gratin de morue à l'huile d'ail et de miel
et sauce tomate de navet 16.50€**

Cod gratin with garlic and honey oil and tomato sauce with turnip

Calmar grillée avec trinxat 17.50 €

Foal tailed stew in wine

Ragoût à queue de poulain avec du vin Tail 18.50€

Colt stew with local wine

Cuisse de Canard aux Navets de Talltendre 13.50€

Duck's Leg with Turnips

Pieds de Cauchon à l'étouffée avec champignons 12.90€

Stuffed Pick's trotters with Mushrooms

Épaule de Chevreau au four tomate, oignon et pommes de terre 24.95€

Lamb shoulder with tomato, onion and potatoes

Côtes d'agneau grillée 17.90€

Grilled Lamb Ribs

Saucisse et Pieds de porc aux haricots blancs 12.90€

Sausage with white beans

Entrecôte grillée 22.95€

Grilled entrecôte

Filet de veau grillé 23.95€

Grilled beef tenderloin

SAUCES

POR LES VIANDES

Fromage Bleu Local, Café de Paris

ou Poivre 4.50 €

10% d 'VAT included

SERVICE DE JARDIN

GARDEN SERVICE

10% EXTRA PAR PERSONNE/

PER PERSON