

CARTE

MENU

Crème de potiron au sel de jambon et aux morceaux de navet de Talltendre (*) 11,00 €

Cream of pumpkin cream with ham salt and chunks of Talltendre turnip () 1*

Soupe à l'ail au thym et à l'œuf de Cal Grauet (*) 11,00€

Garlic soup with thyme and egg of Cal Grauet 1 - 2 - 4 - 7

Salade de tomates au thon et oignons 13,80€

Tomato salad with tuna and onion 2 - 3 - 4

Copeaux de jambon de gland avec pain et tomate (*) 22,90€

Acorn iberic ham with bread and tomato 2

Carpaccio de pieds de porc aux noix (*) 13,50 €

Carpaccio of pork feet with hazelnuts 1 - 10

Feuilles de saumon fumée avec beurre d'Anet 15,80€

Salmon leaves with butter d'Anet 3 - 7 - 12 - 13

Salade frisée au fromage de Meranges et grenade(*) 13,50 €

Meranges cheese salad with pomegranate 2 - 7 - 15

Artichauts farcis au jambon et à la sauce aux châtaignes 14,50€

Artichokes stuffed with ham with chestnut sauce 2 - 7 - 10

Omelette ouverte aux champignons d'automne, sauce aux truffes et copeaux de fromage de Molí de Ger (*)15,90€

Open omelette with autumn mushrooms and truffle sauce with cheese shavings from Molí de Ger () 4 - 7*

Croquettes maison au jambon et poulet (*) 11,90€

Home made ham and chicken croquettes 1-2-4-6-7-10-14-15

Escargots à l'ail et à l'huile de basilic(*) 12,70€

Snails with garlic and basil oil 7

Pâte fraîche à la Carbonnare 14,50€

Carbonara Fresch Pasta 2-4-7

Coquilles Saint Jacques avec Trinxat de Cerdanya(*) 18,95€

Scallops with Trinxat () 2-3-13*

Trinxat de Cerdanya avec bacon (*) 13,50€

(plat de légumes typique de la région)

Trinxat de Cerdanya (Vegetables local dish) with bacon 2

Oeufs Frits avec frites et jambon iberique (*) 15,50€

Fried eggs with french frites and iberik ham 2-4

Oeuf moussé avec champignons et truffe (*) 16,95€

Foamed egg with mushrooms and truffe 2-4

Calmars grillés avec des légumes 17,95 €

Grilled Squids with vegetables 2-3

Canneloni maison au gratin (*) 13,90€

Home made canneloni au gratin 1-2-4-7-10-14-15

Paella de Pâte "Fideuá" de canard aux champignons, truffe (*) 17,50 €

Duck Noodle Paella with mushrooms, truffe 1 - 2

(*) Plats cuisinés avec produits de proximité ou plats typiques catalans

() Dishes prepared with local products or topical catalan Dishes*

10% d 'VAT included

SERVICE DE JARDIN
GARDEN SERVICE

10% EXTRA PAR PERSONNE/ PER PERSON

SERVICE DE PAIN
SNACK BREAD SERVICE

1,95 €

PERSONE/PERSONNE



Riz Moelleux avec légumes, cèpes et truffe 16,90€

Canned rice with vegetables, boletus and truffle 1

Paella Mer et Montagne (*) 16,90€

Sea and Mountain Paella 1 - 3 - 12 - 13

Riz noir aux crevettes et artichauts (*) 16,90€

Black rice with shrimp and artichoke 1 - 3 - 12 - 13

Morue gratinée à l'aïoli de coing, champignons de saison et sauce aux pois

sauce aux champignons et aux petits pois (*)

18,50 €

Cod au gratin with quince aioli, seasonal mushrooms and pea sauce mushrooms and pea sauce 3 - 4 - 7 - 12 - 13

Lotte grillée avec légumes, jambon croustillant et de l'ail noir (*) 19,50 €

Grilled monkfish with vegetables, crunchy ham and black garlic and black garlic 1 - 3 - 12 - 13

Ragoût de homard (*) 28,50€

Lobster Stew 1 - 3 - 6

Cuisse de Canard 5 glands à la sauce aux poires (*) 19,90 €

Duck Leg with pears sauce

Agneau de Vilalloquent cuit au four avec pommes de terre et oignon et sauce au miel et aux herbes (*) 19,90€

Baked lamb with potatoes, onion and honey and herb sauce 10

Queue de Boeuf au cabernet avec riz (*) 18,95€

Cabernet Stewed Oxtail with rice 6 - 10

Plat de chasse en civet (*) 19,50 €

Hunting dish civet 1 - 6 - 10

Pieds de Porc sans traveau avec Navets (*) 15,90 €

Pigg trotters with turnips sauce 10

Perdrix en 3 cuissons, confit, terrine et croustillant (*) 17,25€

Partridge in 3 cookings, confit, terrine and crispy 2-7-10

Épaule de Chevreau au four avec tomate, oignon et pommes de terre rôties 25,95€

Baked Lamb shoulder with tomatoe, onions and potatoes 10

Côtelettes d'agneau Grillé (*) 18,50€

Charcoal grilled Lamb Ribs

Poulet Fermier au grill avec pommes de terre (*)

14,50€

Free-range chicken with roasted potatoes

Saucisse au grill avec haricots blancs (*)

13,70€

Charcoal grilled sausage with white beans

Pieds de porc au grill

avec des légumes et pommes de terre 15,90€

Pigtrotters with vegetables and backed potatoes

Entrecôte grillée avec frites et poivrons verts 26,90€

Charcoal grilled entrecote with french fries

Filet de veau grillé avec truffe d'été et Cèpes (*)

29,50€

Charcoal grilled beef tenderloin with truffle and Mushrooms

ALLERGÈNES

SI VOUS AVEZ DES INTOLÉRANCES
ON VOUS PRIE D'INFORMER AU SERVEUR

SAUCES

POUR LES VIANDES

Fromage Bleu Local (7), Café de Paris (1,2,6,7,10,13,14,15)
ou Poivre (7) 4,90 €

1 CÉLERI



2 GLUTEN



3 POISSON



4 OEUFS



5 SOJA



6 SULFITES



7 LACTOSE



8 SÈSAME



9 CACAUET



10 FRUITS SECS



11 CRUSTACES



12 FRUITS
DE MER



13 NOIX 14 MOUTARDE

