Tomato salad with tuna belly, boiled egg and sweet onion

Tripes mijotées au jambon et au chorizo

Stewed tripe with ham and chorizo

Parmentier truffé au jaune d'œuf et maïs

Truffled parmentier with cured egg yolk and corn

Gaspacho de fraises avec morceaux

Strawberry gazpacho with chunks

Seiche mijotée aux pommes de terre paille

Stewed cuttlefish with straw potatoes

Macaronis frais sautés aux champignons et à la truffe

Fresh macaroni sautéed with mushrooms and truffle

Palourdes à la marinière

Clams in sailor's sauce

Trinxat de la Cerdanva

Crevettes sautées à l'ail et au persil

Prawns sautéed with garlic and parsley

SEGONS A ESCOLLIR | SEGUNDOS A ELEGIR

Riz du petit Monsieur

Young-master's Rice

Ragoût de lotte

Monkfish stew

Omelette à l'anguille avec salade et pain à la tomate

Eel omelette with salad and tomato bread

Bar façon « llauna » aux légumes et romesco

Sea bass "llauna" style with vegetables and romesco

Lapin grillé avec pommes de terre et aïoli

Grilled rabbit with potatoes and aioli

Saucisse grillée, haricots blancs

Grilled sausage, white beans

Pieds de porc braisés aux navets de Cerdagne

Braised pig trotters with Cerdanya turnips

Suplement / Suplement

Cèpes des Angles sautés à l'ail et au persil

Boletus from Les Angles sautéed with garlic and parsley

Riz crémeux au homard

Creamy lobster rice

5€

7,50€

DESSERTS À CHOISIR | DESSERTS TO CHOOSE

Glace au choix

Ice cream of your choice

Sorbet a choisir

Sorbet of your choice

Flan aux œufs maison Homemade egg flan

Tarte aux pommes maison et glace à la vanille

Homemade apple pie with vanilla ice cream

Truffes au chocolat et oublie

Chocolate truffles with rolled wafer

Service au jardin + 10% Garden Service + 10%.

1 boisson compris

1 drinkt included

26,00 €

TVA incluse VAT Included

Salade de fruits sans travail au chocolat

Fruit salad without work with chocolate

Toast Santa Teresa avec glace au lait meringuée et chocolat

Santa Teresa toast with meringue milk ice cream and chocolate

Notre menú