

CARTE DU RESTAURANT / RESTAURANT MENU

ENTRÉES / STARTERS

Salade Caesar (salade, œuf dur, poulet, parmesan, crouton) / Caesar salad (salad, hard-boiled egg, chicken, parmesan, crouton).....	15.00€
Melon au Jambon Ibérique / Melon with Iberian ham.....	14.00€
Foie Gras de Canard Entier IGP Périgord (130g), chutney abricot / Whole duck foie gras IGP Périgord (130g), apricot chutney.....	34.50€
Saumon fumé, soupe glacée de concombre citronné, toast / Smoked salmon, chilled cucumber soup with lemon, toast.....	16.00€
Tomates Anciennes, Burrata parfumée à la truffe d'été / Tomatoes, Burrata flavoured with summer truffles.....	18.00€
✓ Gaspacho du jour / Gazpacho of the day.....	12.00€
✓ Escalivada, Pa amb tomaquet / Escalivada, Pa amb tomaquet.....	14.00€

PLATS / MAIN COURSES

Salade Caesar (salade, œuf dur, poulet, parmesan, crouton) / Caesar salad (salad, hard-boiled egg, chicken, parmesan, crouton).....	20.00€
Faux filet de bœuf Fleuron des Pyrénées (300g), jus corsé, écrasé de pomme de terre / Fleuron des Pyrénées beef tenderloin (300g), strong gravy, mashed potatoes.....	29.00€
Coustellou (Travers de porc Catalan) laqué au miel, mousseline de Patate douce / Coustellou (Catalan pork ribs) glazed with honey, sweet potato mousseline.....	26.00€
Tartare de boeuf charolais au couteau, frite, salade / Charolais beef tartare, French fries, salad.....	23.00€
Cassoulet artisanal au confit de canard, Maison Micouleau, Maître artisan (840g) / Traditional cassoulet with duck confit, Maison Micouleau, Maître artisan (840g).....	26.00€
Linguine aux gambas / Linguine with king prawns.....	26.00€
Seiche à la plancha, escalivada / Cuttlefish à la plancha, escalivada.....	24.00€
✓ Risotto parfumé à la truffe d'été / Risotto flavoured with summer truffles.....	27.00€

DESSERTS / DESERTS

Assiette de fromages de notre région / Plate of regional cheeses.....	9.00€
Palette Catalane (mini crème Catalane, mini sablé rousquille, mini pana cotta Turon, sorbet abricot) / Catalan Palette (mini "Catalan cream", mini rousquille shortbread, mini Turon pana cotta, apricot sorbet).....	9.00€
Biscuit tiède cœur coulant chocolat, glace vanille / Warm chocolate biscuit with vanilla ice cream.....	9.00€
Salade de fruits de saison, sorbet abricot du Roussillon / Seasonal fruit salad, Roussillon apricot sorbet.....	9.00€
Coupe de glace 3 boules et sa chantilly (vanille, fraise, chocolat, caramel, citron, framboise) / 3 scoops of ice cream with whipped cream (vanilla, strawberry, chocolate, caramel, lemon, raspberry).....	9.00€

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française ou EU. / All our meat and fish is of France or EU origin.

Prix nets, taxes et service compris / Net prices, tax and service included
Carte des allergènes disponible sur demande / Allergen map available on request