

MENÚ



Entrées

- Soupe à l'oignon gratinée au fromage emmental
- Bouillon de coquillettes aux boulettes de viande
- Salade avec aumônière de fromage de chèvre et pâte de coing
- Salade du saison
- Pâte fraîche à la poire et gorgonzola
 - Sauce au fromage ou au pesto
- Oeufs brouillés à l'ail frais, et aux asperges vertes
- Tartine grillée aux légumes rôtis "escalivada" (poivron, aubergine, oignon) anchois et fromage de chèvre crémeux
- Salade de mâche avec avocat, fraises, fromage frais, graines de tournesol caramélisées et oignons croustillants
- Canamillana au lard grillé et catalan boudin noir (ragoût de chou et de pomme de terre)
- Artichauts confits aux éclats de lard et amandes effilées

Les Plats Principaux

- Cannelloni de confit de canard et foie gras gratiné à la béchamel
- Morue confite à la compote de poire et pomme et mousseline de coing
- Carpaccio de bœuf aux fruits secs, huile de pomme et parmesan
- Agneau "del Ripollès" grillé avec garniture
- Suprême de salmon grillé avec légumes
- Brochette de bœuf bio de "Mas Ventaiola" grillée avec garniture
- Seiche grillée à l'ail, au persil et garniture
- Porc fondant avec jus de rôtie et légumes
- Parmentier de pommes de terre avec œuf au plat et poitrine de porc
- Cannellonis d'aubergines farcies d'houmous à base de tomate

Les desserts



- Soupe froide d'ananas avec glace à la noix de coco
- Fruits de saison
- Glace à la vanille avec du chocolat chaud
- Glaces variées :
 - Nougat
 - Café
 - Banane aux noix pécan et caramel
 - Fraises hachées
 - Chocolat
- Sorbet :
 - Citron
 - Framboise
 - Mojito (contient de l'alcool)
- Flan au fromage au chantilly
- Tiramisu avec glace au café
- Coulant de chocolat à la crème anglaise et chantilly
- Tarte Tatin à la crème et glace à la vanille
- Dessert au yaourt de la Vall de Ribes, coulis de mangue et crumble
- Miel et "mató" (Le caillage du fromage) de la Vall de Ribes
- Chesesecake avec coulis de fraise
- Pâte "Xuxo de Ratafia" à la crème de liqueur catalane

Suggestions (avec supplément)

PVP

Assortiment de fromages.....	18,70€
Assortiment de charcuterie ibérique avec "pa de coca".....	17,50€
Portion de "pa de coca" à la tomate	4,80€
Burger (viande de veau bio, porc, bacon fumé, fromage et oignon caramélisé)	13,50€
Burger aux artichauts (végétarien).....	12,50€

30 € TTC. Boissons non comprises.

Option de choisir un seul plat.



* La plupart des plats peuvent être adaptés pour les cœliaques.