

*Notre cuisine est à déguster.
Nous avons élaboré des
menus afin que vous profitiez
d'un maximum de saveurs.
L'autre option est notre carte.*

Menu Gourmet 85,00

L'oeuf d'or

Carpaccio de pigeon fumé et sa glace au genièvre

Cèpes farcies au foie gras

Rouget Barbet à la mandarine et au safran

Terrine de canard aux pruneaux et crème de navet

Pomme caramélisée

Vins qui s'harmonisent 25,00

Marfil Solera 1976. Alella Viticola / G / Alella / Pansa blanca

El Quintà 07. Bàrbara Forés / B / Terra Alta / Garnatxa blanca

Coma Alta 07. Mas d'en Gil / B / Priorat / Garnatxa blanca i viognier

Clos Baquey 01. Elian Daros / T / Merlot, cabernet sauvignon, franc i bourbiou

Ch.Vieux Moulin 01. Adrien Cazeaux / D / Loupiac / Semillon, sauvignon i muscadelle

Menu de Saison 69,00

Soupe de patate douce aux foie gras, châtaignes et mandarine

Langoustine aux cèpes et son fumet

Canelone de pigeon sauvage et champignons

Secret de cochon ibérique à l'etuvée de châtaignes et topinambour

Poires et fruits rouges

Vins qui s'harmonisent 25,00

Morstein 06 Auslese. Wittmann / D / Rheinbessen / Riesling

Viñas de Gain 06. Artadi / B / Rioja / Viura

Ad Fines 00. Can Ràfols dels Caus / T / Penedès (Garraf) / Pinot noir

Brancaia 04. La Brancaia / T / Chianti Classico / Sangiovese i merlot

Poiré Granit. Eric Bordelet / D / Massif Armoricain / Plant de blanc, Fausset, De Cloche, etc.

Menu Vegetarien 55,00

Ravioli de betteraves et mandarines

Oeuf cuit à basse température et sa soupe aux truffes

Parmentier de champignons

Riz crémeux aux épinards

Infusion d'automne aux fruits et aux herbes

Vins qui s'harmonisent 25,00

Morstein 06 Auslese. Wittmann / D / Rheinbessen / Riesling

El Quintà 07. Bàrbara Forés / B / Terra Alta / Garnatxa blanca

Viñas de Gain 06. Artadi / B / Rioja / Viura

Pedrouzos 06. Val de Sil / B / Valdeorras / Godello

De Muller Solera 1926 / G / Tarragona / Garnacha

Menu Dégustation Joan Roca 100.00

Nos apéritifs

Noix de foie gras au Ratafia

Coquille Saint Jacques au coulis de cerfeuil

Loup de mer au yaourt, gentiane,
asperges vertes et zeste de citron

Agneau confit au fromage Manchego, romarin et piment

Lièvre à la Royale et ses betteraves

Fromage

Ananas et noix de coco

Chocolat aux herbes

Vins qui s'harmonisent 40.00

Antique Oloroso. Fernando de Castilla / G / Jerez-Xérès-Sherry / Palomino

Expression Granite 06. Dom de l'Ecu / B / Muscadet / Melon de Bourgogne

Taleia 08. Castell d'Encis / B / Conca de Tremp / Sauvignon blanc i semillon

Torcas 99. Bod. Viña Magaña / T / Navarra / Merlot, cabernet sauvignon

Les Bécasses 99 M. Chapoutier / T / Côte Rotie / Syrah

Josephshöfer 05 Kabinet. Reichgraff von Kesselstat / D / Mosel / Riesling

Don Px 1982 Gran Reserva. Toro Albalá / G / Montilla-Moriles / Pedro Ximenes

Les entrées

Salade de cabernet franc 13,50
Timbale de pomme et foie gras à huile de vanille 15,00
Langoustine au curry et rose 21,50
Gambas aux pieds de porc 22,00
Poêlé de tubercules aux truffes et réglisse 14,00
Canelone de pigeon sauvage et champignons 11,50

Les Poissons

Rouget Barbet à la mandarine et safran 18,00
Riz à la morue aux épinards 19,00
Loup de mer au yaourt, gentiane, asperges
vertes et zeste de citron 24,50

Les Viandes

Filet de veau aux légumes et soja 17,00
Secret de cochon ibérique, étuvée
de châtaignes et topinambour 16,00
Lièvre à la Royale et ses betteraves 24,00

Vins qui s'harmonisent

Anjou rouge 08. *Philippe Delesvaux / T / Anjou / Cabernet franc* 4,00
Ch Vieux Moulin 01. *Adrien Cazeaux / D / Loupiac / Semillon, sauvignon* 4,00
Oliver Conti 05 / B / Empordà / *Gewürztraminer et sauvignon* 5,50
Masia Carreras 06. *Martí Fabra / B / Empordà / Cariñena blanca, garnatxa* 6,00
Pedrouzos 06. *Val de Sil / B / Valdeorras / Godello* 8,00
Ad Fines 00. *Can Ràfols dels Claus / T / Penedès (Garraf) / Pinot noir* 7,00

Coma Alta 07. *Mas d'en Gil / B / Priorat / Garnatxa blanca i viognier* 6,50
Pedrouzos 06. *Val de Sil / B / Valdeorras / Godello* 8,00
Taleia 08. *Castell d'Encís / B / Conca de Tremp /
Sauvignon blanc i semillon* 7,00

Laquets 04. *Cosse Maisonneuve / T / Cahors / Malbec* 8,00
Brancaia 04. *La Brancaia / T / Chianti Classico / Sangiovese y merlot* 8,00
Les Bécasses 99 *M. Chapoutier / T / Côte Rotie / Syrah* 10,00

Desserts a commander au début du repas

Chocolat aux herbes 9,50

Tiramisu 9,50

Pomme caramélisée 9,50

Voyage à la Havane: génoise au rhum, soupe de citron vert, granité de menthe et sucre de canne. Havane glacé serie D n° 4 Partagas avec des cendres aux épices 9,50

Infusion d'automne aux fruits 9,50

Vertical de fromage 11,00

Vins qui s'harmonisent

Don Px 1982 G. R. Toro Albalá / G / Montilla-Moriles / Pedro Ximenes 5,00

Garnatxa Masia Pairal. Martí Fabra / D / Empordà / Garnatxa 4,00

Cb Vieux Moulin o.l. Adrien Cazeaux / D / Loupiac / Semillon, sauvignon 4,00

De Muller Solera 1926 / G / Tarragona / Garnacha 7,00

Sélection de vin

Toutes nos entrées ainsi que nos desserts vous sont servis en demi-ration

Prix en euro. TVA incluse