

## Menu Gourmand à 41€

Salade de l'Enclos, gésiers confits, toast de foie gras, magret fumé

ou

Effiloché de tourteau en remoulade, sauce agrumes et ciboulette, voile de pamplemousse

ou

Saumon Fumé par nos soins, blinis & crème légère aux herbes

ou

Foie gras maison, chutney de fruits (+4€)  
servi avec un petit verre de Pacherenc Vic de Bilh

\*\*\*

Entrecôte grillée au feu de bois (350g)

ou

Brochette de magret de canard grillé au feu de bois

ou

Filet de Dorade grillé et nage de Palourde

ou

Selle d'agneau farcie duxelle de champignons, jus corsé

ou

Assiette de la Mer (+5€)

“ 2 poissons selon arrivage, encornets, gambas, moules gratinées”

\*\*\*

Choix de Desserts “Classiques & Signatures”

prix nets & service compris

## Menu Tradition à 36€

Caille confite en salade et copeaux de foie gras

ou

Moules gratinées au beurre d'ail & persil

ou

Mousseline de petits pois & son oeuf parfait, poitrine fumée

ou

Salade de poule aux aromates

ou

Ardoise de charcuteries “Jambon de Teruel,  
Terrine de Campagne et Saucisson”

\*\*\*

Onglet de Boeuf à l'échalote confite

ou

Tataki de Thon mariné sauce Thai et pousses de soja

ou

Tartare de Boeuf à notre façon

ou

Côte de cochon Tirabuixó\*\*  
grillée au feu de bois (env. 480g)

ou

Cuise de Canard confite par nos soins et poelée de champignons

ou

Encornets grillés à la Plancha en persillade et aioli

\*\*\*

Choix de Desserts “Classiques & Signatures”

\*\*Le Tirabuixó est un porc de ferme, élevé dans le respect du bien être animal, en plein air ou sur litière paillée, sur les hauts-plateaux, en Cerdagne, ou l'on compte désormais 4 élevage dans le territoire du Parc Naturel Régional des Pyrénées Catalanes et un récent en vallespir.

prix nets & service compris