



SEASONAL MENU / MENU DE SAISON

Starters / Entrées

Gillardeau oyster, cauliflower cream and caviar
Huître Gillardeau, crème de chou-fleur et caviar

€9.00€ per unit / 9,00€ l'unité



Artichoke coulant with egg and truffle
Artichaut coulant à l'œuf et à la truffe

26,00€



Foie raviolis, bok choi and porcini sauce
Raviolis de foie, bok choi avec sauce aux cèpes

29,00€



Miso soup with aubergine, scallop, dewlap from Palou and Katsuobushi
Miso d'aubergines, pétoncles, bajoues du Palou et Katsuobushi

26,00 €



La Cajola chicken cannelloni with parmesan sauce, roast gravy and truffle
Cannellonis au poulet La Cajola avec sauce au parmesan, sauce rôtie et truffe

24,00€



Duck rice with foie gras cream and hazelnuts
Riz au canard, à la crème de foie gras et noisettes

35,00€



Spring La Gargouillou with Iberian ham
La Gargouillou de printemps accompagné de jambon ibérique

24,00€



Cold Balfegó tuna cannelloni with Mediterranean touches
Cannelloni froid au thon Balfegó avec une touche méditerranéenne

35,00€





Main dish / Plat principal

- From the sea / De la mer -

Squid with black onion, green asparagus and creamy egg yolk sauce
Calamars à l'oignon noir, asperges vertes et sauce crémeuse au jaune d'œuf

26,00€



Sea bass Provençal with potatoes, onion, tomato and olives
Loup de mer à la Provençale avec des pommes de terre, oignons, tomates et olives

42,00€



Low-temperature cod snout with vegetable ratatouille
Museau de cabillaud à basse température avec une ratatouille de légumes

34,00€



Monkfish with tangerine sauce, orange and sweet potato textures
Lotte avec une sauce à la mandarine, orange et textures de patate douce

42,00€



- From the land / De la terre -

House Beef Wellington
Steak de boeuf "Wellington" de la maison"

42,00€



Low temperature Black Angus rib with thistle mushroom, beetroot and cocoa
Côte de bœuf Black Angus basse température au champignon chardon, betterave et cacao

35,00€



Suckling pig with wild mushroom trinxat
Cochon de lait au trinxat de champignons de la saison

40,00€



Deboned shoulder of lamb with dried fruit praline
Épaule d'agneau désossée avec un praliné de fruits secs

45,00€



Steak Tartare from Vall de Cardener with mustard vinaigrette
Steak Tartare de la vallée de Cardener avec une vinaigrette à la moutarde

38,00€





Desserts

Chocolate coulant with a hazelnut heart (10 mins.)
Coulant au chocolat avec son cœur de noisette (10 mins.)

15,00€



Choco "Love" (Chocolate and passion fruit soup with hibiscus and cherries)
Choco "Love" (Soupe au chocolat et fruit de la passion à l'hibiscus et aux cerises)

15,00€



Baked Alaska (vanilla biscuit glacé with mango)
Alaska au four (biscuit glacé à la vanille et à la mangue)

15,00€



Creamy cheese with cherry and spice crumble
Fromage crémeux aux cerises et crumble aux épices

15,00€



Crispy vanilla cream and Chocobanana
Crème croustillante à la vanille et chocobanane

15,00€



Our classic apple tart with cream and vanilla ice cream (20 minutes)

Notre tarte aux pommes et crème glacée à la vanille (20 minutes)

15,00€

Selection of Catalan cheese with accompaniments
Sélection de fromages catalans avec accompagnements

18,00€



All prices include VAT

Tous les prix comprennent la TVA



Llegenda / Leyenda



Sulfits
Sulfitos



Soja
Soja



Sèsam
Sésamo



Peix
Pescado



Mostassa
Mostaza



Mol·luscs
Moluscos



Llet
Leche



Ou
Huevo



Gluten
Gluten



Fruits secs
Frutos secos



Crustàcis
Crustáceos



Cacauet
Cacahuete



Tramussos
Altramuces



Api
Apio