



SEASONAL MENU

Starters / Entrées

Cream of pumpkin soup with carrot *gnocchis*, cheese mousse and vanilla oil
Soupe de potiron avec *gnocchis* de carotte, mousse de fromage et huile de vanille

18,00€



Brioix bread with wild mushrooms, country sausage and black garlic mayonnaise
Pain brioix avec champignons des bois, saucisse de pays et mayonnaise d'ail noir

23,00€



Green salad with foie mi cuit, apple, hazelnut vinaigrette and cocoa

Salade verte au foie mi cuit, noisette vinaigrette et cacao

19,00€



Sautéed seasonal vegetables with burrata and pesto sauce

Légumes de saison sautés à la burrata et sauce pesto

18,00 €



Fresh pasta with seasonal wild mushrooms

Pâtes fraîches aux champignons des bois de saison

22,00€



Mountain rice with sausage, mushrooms and Iberian pork ribs

Riz de montagne aux saucisses, champignons et côtes de porc ibérique

25,00€



Zucchini cannelloni stuffed with chicken and pistachio vinaigrette

Cannellonis de courgettes farcis au poulet fermier et vinaigrette à la pistache

20,00€



Artichoke textures with scallops and Iberian ham

Textures d'artichauts aux pétoncles et jambon ibérique

22,00€





Main courses / Plat principal

- From the sea -

Low temperature cod filet with confit tomato and Kalamata olives sauce

Filet de cabillaud basse température sauce aux tomates confites et olives Kalamata

20,00€



Grilled wild sea bass with green asparagus and Iberian ham

Bar sauvage grillé avec asperges vertes et jambon ibérique

52,00€



Monkfish medallions with romescu and "coca de calçots"

Médailles de lotte au romescu et "coca de calçots"

35,00€



- From the land -

Oxtail terrine with duck liver and roast sauce

Terrine de queue de bœuf avec foie gras de canard et sauce rôtie

25,00€



Deer tenderloin with liquorice, leaves bed and roast sauce

Filet de cerf à la réglisse, lit de feuilles et sauce rôtie

28,00€



Low temperatura roasted back lamb

Dos d'agneau de lait rôti à basse température

35,00€



Grilled T-bone steak with vegetables and seasonal mushrooms

Steak Black Angus grillé avec légumes et champignons de saison

60,00€

Beef tenderloin with sweet potato gratin, roast sauce and wild mushrooms

Filet de boeuf avec gratin de patates douces, sauce rôtie et champignons des bois

30,00€



Marinated eco pork ribs with soy, peanut and quince

Côtes de porc bio marinées au soja, cacahuètes et coings

17,50€





Desserts / Desserts

Mango soup with citrus and meringue
Crème de mangue aux agrumes et meringue

12,00€



Chocolate and hazelnut mi cuit
Ma cuite au chocolat et aux noisettes

12,00€



Apple pie with cream and vanilla ice cream (20 minutes)
Tarte aux pommes et crème glacée à la vanille (20 minutes)

18,00€



Puff pastry slice with cream and strawberries
Millefeuille avec crème et fraises

12,00€



Chocolate mousse with Guinness sponge cake and red berries
Mousse au chocolat avec génoise Guinness et fruits rouges

12,00€



Sweet potato cheesecake with white chocolate cream and chestnut ice cream
Cheesecake aux patates douces avec crème de chocolat blanc et glace de châtaigne

12,00€



*Price includes VAT
Le prix comprend la TVA*





Legend / Légende



Sulphites
Sulfites



Soy
Soja



Sesame
Sésame



Fish
Poisson



Mustard
Moutarde



Molluscs
Mollusques



Milk
Latier



Egg
Oeuf



Gluten
Gluten



Nuts
Fruits secs



Crustacean
Crustâces



Peanut
Cacahuète



Lupin bean
Lupins



Cellery
Céleri