



## CUISINE D'APPÉTIT

### APPÉTIT 32€

Menú de 2 platos  
entrante+plato principal o plato principal+postre

El menú "Cuisine d'Appétit" se ofrece todos los días para el almuerzo y la cena

### GORMAND 38€

Menú de 3 platos  
entrante+plato principal+postre

## ENTRANTES 14€

### Pato

Foie gras semicocido «casero», ahumado con madera de abeto del Canigó (sup. 3 €)

### Pho Ga

Caldo vietnamita con huevo pasado por agua y frito, col lombarda

### Halloumi

Ensalada de verduras de otoño, halloumi, mousse romesco con calabaza

### Salmón

marinado, guacamole, blini de patata con parmesano

## PLATOS PRINCIPALES 23€

### Zarzuela

cazuela de pescado con azafrán (sup. 3€)

### Ternera de Galicia

filete, salsa de morillas (sup. 5€)

### Cordero

cuadrado con corteza de frutas del mendigo

### Pato

magret, salsa de higos y Banyuls

*Orígenes de la carne : cordero (Reino Unido) y ternera, pato, pollo (España)*

## POSTRES 12€

### 2784m®

el monte Canigó  
sorbete de limón y clementina, mousse de pomelo, sobre una mermelada de cítricos

### Bollo

tostada francesa con helado de Carambar

### Queso

una selección de nuestros productores locales

### Manzana

tarta fina, manzanas al estilo tatin, sorbete de granny

### Chocolate

cremoso, helado de vainilla casero