



CUISINE D'APPÉTIT

APPÉTIT 32€

Menú de 2 platos

entrante+plato principal o plato principal+postre

GOURMAND 38€

Menú de 3 platos

entrante+plato principal+postre

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

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