LES ENTRÉES

Jambon ibérique avec pain de coca *	22.00
Saumon mariné maison à l'aneth, à la moutarde et à l'ail noir	18.00
Beignets de morue avec miel de romarin de Ca La Nuri	17.00
Assortiment de croquettes : foie gras et champignons, jambon et crevettes	18.00
Crevettes croustillantes avec romesco	18.00
Croustillant de fromage Ermesenda avec petits calamars et olives noires	19.00
Taco de parmesan avec tartare de boeuf, moutarde et paprika *	20.00
Terrine de foie gras de canard et confitures de fruits *	23.00
Faux-tomate aux fèves et aux crevettes, avec sauce romesco *	21.00
Carpaccio de saumon et de morue, algue nori, betterave, moutarde et olives	20.00
Fruits de mer décortiqués, crème d'ail rôti et jus de crustacés *	23.00
Tataki de presa ibérique, houmous de haricots blancs et câpres	21.00
Crème de pomme de terre, œuf poché et jambon ibérique, truffe et champignon	19.00
Gnocchi maison avec fromage et sauce aux truffes	18.50

LES POISSONS

Courbine grillé sur risotto aux haricots verts et aux petits pois	24.00
Merlu en croûte de pommes de terre, tagliatelles de haricots verts carbonara	23.00
Filets de loup de mer, aubergine grillée et anchois	22.00
Calamars farcis avec gambas, et jus de cuisson	20.00
Partie épaisse de morue, crème de fromage Idiazábal et épinards à la catalane **	26.00

LES VIANDES

Magret de canard à la grillade avec fraises caramélisées à l'orange	24.00
Onglet de bœuf à la braise, parmentier à l'ail et chimichurri	22.00
Filet mignon de veau aux patates douces et au basilic **	30.00
Entrecôte de veau à la sauce au poivre vert et pommes de terre Pont-Neuf *	25.00
Pieds de porc désossés, crème de châtaignes, huile de cèpes et jus de viande	21.00

LE RIZ

Riz de montagne aux champignons	26.00
Riz moelleux aux crevettes et au secret ibérique avec mayonnaise à l'ail noir *	26.00
Risotto aux fungi avec de la mayonnaise au parmesan	24.00

Menu gastronomique: **47€** * Supplément 5€ ** Supplément 10€ Boissons non comprises

MENÚ DÉGUSTATION

Apéritif du chef et vermouth

Taco de parmesan avec tartare de boeuf, moutarde et paprika

Filets de loup de mer, aubergine grillée et anchois

Magret de canard à la grillade avec fraises caramélisées à l'orange

Fraises flambées avec glace à la crème et crumble d’avoine

65€
TVA incluse

MENÚ “GOURMET” GRÈVOL

Apéritif du chef et vermouth

Faux-tomate aux fèves et aux crevettes, avec sauce romesco

Fruits de mer décortiqués, crème d’ail rôti et jus de crustacés

Courbine grillé sur risotto aux haricots verts et aux petits pois

Onglet de bœuf à la braise, parmentier à l’ail et chimichurri

Cheesecake au *dulce de leche* et au fromage de chèvre

Lemon Pie

85€
TVA incluse