



LES ENTRÉES

Jambon ibérique avec pain de coca	21.00
Saumon fumé maison au citron et toasts	18.00
Croquettes de chorizo à l'"alioli" et au miel	16.00
Croquettes fondantes de jambon ibérique	16.00
Boulettes de morue maison	16.00
Crevettes croustillantes avec romesco	17.00
Taco de parmesan avec tartare de boeuf, moutarde et paprika *	20.00
Pain croustillant au riz avec tartare de saumon et d'avocat	19.00
Artichauts sautés aux gambas et jambon ibérique, avec une crème de foie gras *	20.00
Thon mariné avec Gang Yai de légumes et de wasabi	19.00
Crème de pomme de terre, œuf poché et jambon ibérique, truffe et champignon	19.00
"Escudella" catalane de Noël, avec pâtes galets et petites boulettes de viande	18.00
Cannellonis aux champignons et crème de foie gras	19.00
Soupe au thym, œuf confit, voile d'oignon de Figueres et fines herbes	18.00
Gnocchi maison avec fromage et sauce aux truffes	18.50

LES POISSONS

Courbine grillé sur risotto aux haricots verts et aux petits pois	22.00
Merlu pané au panko, crème de boletus et crevette	20.00
Risotto aux fungi, voile de champignons de saison et mayonnaise au parmesan *	24.00
Filets de loup de mer, aubergine grillée et anchois	20.00
Riz moelleux aux crevettes et au secret ibérique avec mayonnaise à l'ail noir *	24.00
Calamars sur parmentier de chorizo piquant et fruits secs	19.50

LES VIANDES

Magret de canard à la grillade avec fraises caramélisées à l'orange	22.00
Épaule d'agneau cuite lentement, pommes de terre tendres dans son jus	20.00
Filet mignon de veau à la crème, chips de patates douces et huile aux herbes **	30.00
Entrecôte de veau, sauce au morilles et pommes de terre du Pont-Neuf *	24.00
"Carn d'olla" catalane de Noël (ragoût festif de viande et légumes)	20.00
Pieds de porc à la crème de champignons	20.00



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

Les macaronis à la carbonara

65€

TVA incluse

MENÚ “GOURMET” GRÈVOL

Apéritif du chef et vermouth

Pain croustillant au riz avec tartare de saumon et d'avocat

Cannellonis aux champignons et crème de foie gras

Courbine grillé sur risotto aux haricots verts et aux petits pois

Filet mignon de veau à la crème, chips de patates douces et huile aux herbes

La torrija de Santa Teresa (pain perdu)

Mascarpone croustillant aux amandes, avec glace à la framboise

85€

TVA incluse