



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