

MENU D'AUTOMNE

ENTRÉES

Gâteau de pommes de terre de Molló avec carn de perol de Jordi Vilarrasa

Salade d'automne aux figues, raisins et fromage bleu de brebis

Mille-feuille de brandade de morue avec confitures de tomate et de poivron

Cannellonis maison à la viande rôtie

Velouté de potiron à l'orange, au miel et au fromage de chèvre crémeux

PLATS

Saumon cuit à basse température avec crème de poireaux

Travers de porc Duroc, sauce barbecue et pommes de terre frites avec leur peau

Poulet fermier rôti au four avec pruneaux et pignons

Côte de veau grillée avec pommes de terre frites
(supplément de 3,50 €)

Cocotte de lapin et boulettes de viande

DESSERTS

Flan maison avec biscuits de Camprodon

Crèmeux de yaourt aux fruits rouges

Carpaccio d'ananas avec sorbet au citron

Deux boules de nos glaces artisanales

Dessert du jour

Prix : 31,90 € TTC

Comprend également le pain, l'eau et un verre de vin, une boisson sans alcool ou un verre de bière.

Supplément de pain coca à la tomate : 2,50 €