

*Cerco un centro di gravità permanente
che non mi faccia mai cambiare idea
sulle cose, sulla gente*

Franco Battiato

CARTE DE SAISON 2019

“ESCUDELLA”¹ à la boulette truffée et à la menthe / 16,00

BLINIS au tartare de **SARDINES** salées fumées / 16,00

TERRINE DE FOIE au poivre rose, aux figues et aux “kikos²” / 17,00

OMELETTE espagnole, **COQUILLES SAINT-JACQUES** grillées et
mayonnaise de **TRUFFE** / 18,00

GNOCCHIS au bleu de bufflonne de Muntanyola et aux **CREVETTES** / 16,00

CANNELLONIS maison à la sauce béchamel de **CÈPES**, à l’huile d’ail et au
sel d’herbes / 16,00

Carpaccio de PIEDS DE PORC au fromage d’Ossera, aux fèves, aux
amandes et aux crevettes sautées / 17,00

MORUE de la mère frite au romesco³ aux pistaches et à le riz soufflé / 18,00

RIZ aux légumes, aux cèpes et aux épaules de **LAPIN** confites / 18,00

MAGRET de CANARD affiné à la maison à la purée de betteraves / 18,00

TRIPES de poulet (callos) et tripes de morue / 16,00

FILET DE VEAU et frites / 24,00

JOUE DE PORC cuisinée aux petits pois noirs / 18,00

CHEVREAU ou **AGNEAU** de Josa et garniture / 23,00



MENU DÉGUSTATION

Santé et bonne chance

52,00

¹ Pot-au-feu et ses viandes

² Maïs grillé

³ Sauce catalane à base de fruits secs, poivron rouge, tomate et ail

