



Le restaurant La Poule au Pot

Situé au 1^{er} étage de l'hôtel, vous dégusterez, dans un décor cosy, contemporain et montagnard, une cuisine élégante et gourmande aux accents Catalans. Des plats « faits maison » et équilibrés préparés à partir de produits locaux et de saison...

Ci-dessous notre carte du moment :



Pour commencer, seul ou à partager entre gourmets

Tulipe de tomates anciennes au balsamique de sapin, mozzarella Catalane, glace à la moutarde	15.00 €
Méli-mélo de légumes frais croquants du Pays, sauce Romesco	15.00 €
Duo d'escalivada (poivrons grillés et marinés) et anchois en tartine, tapenade au basilic	14.00 €
Autour du Tirabuixó de Cerdagne : (Déclinaison de charcuterie et ses cornichons de la Maison Marc)	18.00 €
Fromages de nos producteurs des Hauts Cantons aux saveurs locales	18.00 €
Fricassée de calamars, légumes, chorizo et ail des ours	16.00 €
Pommes de terre cuites au sel et aux herbes, aïoli au fruit du moment	8.00 €

Nos spécialités de saison

Notre Poule au Pot revisitée au fil des saisons	27.00 €
Pièce de bœuf « Fleuron des Montagnes Pyrénéennes » (environ 250 g), bruschetta de maïs, sauce au choix	27.00 €
Dos de morue à l'aïoli de fruits de saison, effiloché de légumes d'été	26.00 €
Tartare de veau « Primeur des Montagnes Pyrénéennes » (sésame, soja, basilic...) frites fraîches au sel façon « Catalane »	23.00 €
Filet de canette aux pêches parfumées au Banyuls, miel de Cerdagne, risotto de céleri	25.00 €

Nos spécialités fromagères

Raclette de Tomme Catalane et notre sélection de charcuterie (pour 2 personnes minimum)	25.00 € Par personne
Tartiflette à la Tomme Catalane et salade verte	21.00€
Tartiflette Végétarienne et salade verte	20.00€
Pain au Bethmale fondu, parfumé à l'ail des ours, eau de vie « La Canya », charcuterie Catalane, salade verte	25.00€

La planche des hauts Cantons

« Une pause gourmande à partager en duo »

Mixte de charcuterie Catalane et fromages de nos amis producteurs

aux saveurs du Canigou

30€

La formule du midi 16€ ou 21€

(sauf dimanche et jours fériés)

Le Menu du petit poussin 12 €

(Jusqu'à 12 ans)

Pièce de bœuf « Fleuron des Montagnes Pyrénéennes »

Ou

Dos de morue rôti

Ou

Aiguillettes de canette, sauce au choix

Accompagnement : légumes de saison ou frites fraîches

Ou

Tartiflette à la Tomme Catalane ou végétarienne

Gourmandises du chef

Une note sucrée...

Nuage Catalan aux éclats de sucre caramélisés (notre crème catalane revisitée...)	9.00 €
Sélection de sorbets Bio «Les Petits fruits de Jeff » à Sorède	8.50 €
Notre Tatin au fruit du moment, spéculoos et caramel au beurre salé	9.50 €
Dôme craquant Chocolat – cœur pistache, sorbet cerises de Céret	9.50 €
Pavlova revisitée aux fruits de saison	8.50 €
L'arbre fruité et chocolaté à partager (2 ou 3 personnes) (brochettes de fruits caramélisés, duo de sauces chocolatées)	9.50 €
<u>A commander en début de repas</u>	par personne
Trilogie de glaces aux saveurs Catalanes	8.50 €
Café ou Thé Gourmand	9.50 €

Prix nets service compris