



Une cuisine maison au rythme des saisons...

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant,
au décor cosy, contemporain et montagnard.

Vous pourrez déguster une cuisine élégante et gourmande aux accents Catalans, des plats équilibrés préparés à partir de produits frais de saison sélectionnés en grande partie chez des producteurs locaux et régionaux pour leur qualité.

Au gré des envies et du marché, le chef improvisera aussi d'autres plats en revisitant la cuisine Catalane...

La totalité de nos plats étant élaborée sur place nous permet d'utiliser le logo « fait maison » qui permet d'offrir une meilleure information de la clientèle.



Liste des allergènes disponible sur demande



Les formules du Midi



Entrée et Plat du Jour

ou

Plat et Dessert du Jour

16€

Menu complet 21€

(sauf dimanche et jours fériés)

Le Menu du petit poussin 12 €



(Jusqu'à 12 ans)

Les Plats signalés par  en demi portion

~~~~~  
Gourmandises du chef

Prix nets service compris





## Papilles en éveil, nos entrées...



|                                                                                                                                                 |                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Soupière du chef                                                                                                                                | 11.00 €                          |
| Roulé de courgettes à la brousse de Planès et aux pommes,<br>balsamique de sapin du Canigou et chips de jambon Tirabuixó                        | 14.00 €                          |
| Salade de tomates anciennes du Pays,<br>mozzarella Catalane et sorbet tomate - basilic                                                          | 13.00 €                          |
| Rillettes de canard maison, toasts de pain Probody<br>et ses cerises de Céret au vinaigre de Banyuls                                            | 13.50 €                          |
| Escalivada (légumes de saison grillés et marinés)<br>et duo d'anchois                                                                           | Petite 14.00 €<br>Grande 17.00 € |
| Salade folle aux saveurs d'été<br>(Mesclun, Avocats, Agrumes, Œufs de cailles, Cramberries,<br>Toasts de tapenade, Vinaigrette à la passion...) | Petite 14.00 €<br>Grande 17.00 € |

Prix nets service compris





## A partager entre gourmets, nos tapas...



|                                                                                                     |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Autour du Tirabuixó de Cerdagne :<br>déclinaison de charcuterie et ses cornichons de la Maison Marc | 18.00 € |
| Fromages de nos producteurs des Hauts Cantons aux saveurs locales                                   | 15.00 € |
| Tempura de légumes légèrement épicés                                                                | 14.00 € |
| Fricassée de calamars, légumes et son ail des ours                                                  | 16.00 € |
| Pain tomate au maïs                                                                                 | 5.50 €  |
| Assiette de couteaux frais, sauce vierge                                                            | 15.00 € |
| Pommes de terre cuites au sel et aux herbes, aioli de pêches                                        | 8.00 €  |
| Méli-Mélo de légumes craquants du Pays, sauce Romesco                                               | 15.00 € |
| Pensez aussi à nos entrées ....                                                                     |         |

Prix nets service compris





## Nos spécialités de saison



|                                                                                                               |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Notre Poule au Pot revisitée au fil des saisons 🐔                                                             | 25.00 €                 |
| Carré d'agneau « El Xai » confit au thym et citron, cassolette de légumes                                     | 25.00 €                 |
| Notre tartare de « Veau rosée des Pyrénées Catalanes » revisitée (wasabi, soja, basilic...) et pomme suédoise | 23.00 €                 |
| Pièce de bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, bruschetta de maïs, sauce au choix 🐔                         | 25.00 €                 |
| Dos de morue et couteaux, aioli de pêches et son sablé à la Tomme catalane 🐔                                  | 24.00 €                 |
| Raclette de Tomme Catalane et notre sélection de charcuterie (pour 2 personnes minimum)                       | 24.00 €<br>Par personne |
| Tartiflette à la Tomme Catalane 🐔                                                                             | 19.00 €                 |
| Tartiflette Végétarienne 🐔                                                                                    | 18.00 €                 |

Prix nets service compris





## Une note sucrée...



|                                                                                                                                            |                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Nuage Catalan aux éclats de sucre caramélisés<br>(notre crème catalane revisitée...)                                                       | 8.50 €                 |
| Sélection de sorbets Bio «Les Petits fruits de Jeff» à Sorède                                                                              | 8.00 €                 |
| Notre Tatin au fruit du moment, spéculoos et caramel au beurre salé                                                                        | 8.50 €                 |
| L'arbre fruité et chocolaté à partager<br>(brochettes de fruits caramélisés, duo de sauces chocolatées)<br>(à commander en début de repas) | 8.00 €<br>par personne |
| Dôme craquant Chocolat – Menthe et sa glace Thé vert Matcha                                                                                | 8.50 €                 |
| Pavlova aux cerises de Céret caramélisées aux Maury                                                                                        | 8.50 €                 |
| Trilogie de glaces aux saveurs Catalanes                                                                                                   | 8.00 €                 |
| Café Gourmand                                                                                                                              | 8.50 €                 |

Prix nets service compris