

nous proposons,

nôtre essence...

univers local 75

harmonisation de vins 42

crème de potiron. tourteau, peaux de lait et orange
couronne de canard. foie gras, poire et anguille fumée
couteau. marinade de perdrix, légumes verts et vinaigrés
omelette d'œufs. aubergine, truffe et œufs d'hareng
morue. étouffé de pois chiches, tripes de morue et lard
jarret d'agneau de lait du mas marcè. petits pois, ail et fromage fondue de brebis
cinq fromages gironins. affinés et contrastés
citron. yaourt de brebis, pêche et miel
chocolat. banana au rhum, noisette et lait meringué

à partir des produits de la terre...

la terra 57

harmonisation de vins 28

couronne de canard. foie gras, poire et anguille fumée
morue. étouffé de pois chiches, tripes de morue et lard
veau bencriada à la royale. navets, ratafia et genévrier
cinq fromages gironins. affinés et contrastés
crème catalane. fruits rouges, cannelle et moscovado

nos racines et mémoire...

noves tradicions 40

harmonisation de vins 22

maquereau tiède. marinade de perdrix, légumes verts et vinaigrés
morue. soupe de pain rustique, haricots blancs du ganxet et piment
pieds de porc à l'étouffé. saucisse blanche de perol, endive et noix
caillé de lait de brebis. pomme au four, réglisse et épices

les menus proposés seulement seront servis pour table complète. Les menus seront servis jusqu'à 15 h et 22h.
8% d'i.v.a. incluse

à partir d'un grand respect pour la tradition et les produits empordanesos,

entrées

cannellonis. rôti traditionnel de poularde, truffé et champignons à la crème	24
crème de potiron. Langoustines, peaux de lait et orange	20
poulpe à la braise pomme de terre crémeuse, piment et encre	20
couronne de canard. Foie gras, poire et anguille fumée	20
filet tartare de veau bencriada. Moutarde, oignon et épices	18
maquereau tiède. Marinade de perdrix, légumes verts et vinaigrés	18

de la terra

épaule d'agneau de lait du mas marcè. petits pois, ail et fromage fondue de brebis	29
veau bencriada à la royale. navets, ratafia et genévrier	29
pieds de porc à l'étouffé. saucisse blanche de perol, concombres de mer et endive	29
pigeonneau rôti et reposé. fruits rouges, anchois et café	26

de la mar d'amunt

poisson du marché de roses. poireaux tendres, trompettes et romesco	30
saint pierre. artichauts, peau d'orange et oseille	30
rascasse de fond. suquet rouge de pomme de terre, chou de bruxelles et saindoux	26
morue. étouffé de pois chiches, tripes de morue et lard	26

on conseille de choisir les desserts au début du repas puisque on a besoin du temps pour son élaboration

du monde doux

°	
citron. yaourt de brebis, pêche et miel	10
chocolat. banana au rhum, noisette et lait meringué	10
crème catalane. fruits rouges, cannelle et moscovado	10
cinq fromages gironins. affinés et contrastés	15

la grand plus part des produits sont écologiques et empordanesos

8% d' i.v.a. inclue