

Pour partager

Jambon Ibérique du Guijuelo coupé au couteau	25,50
Pain à la tomate	3,75
Table de fromages et charcuteries de la Cerdagne	12,50
Foie gras mi-cuit artisanal avec poire de Puigcerdà	16,50
Coca de sardines fumées à l'aubergine	13,00
Anchois 00 du Cantabrique (<i>filet</i>)	3,00
Croquette de jambon (<i>unité</i>)	2,75
Beignets de morue (<i>unité</i>)	2,75

Entrées

Soupe à l'oignon avec œuf poché	12,50
Crème d'artichauts aux copeaux de jambon ibérique	13,25
Salade du jardin de Ger avec ventrèche de thon	11,50
<i>Trinxat</i> de Cerdagne au chou frisé et médaillon de foie	14,50
Macaroni <i>al Cardenal</i> recette authentique	13,75
Cannellonis rôtis à la béchamel truffée	14,50
Riz de montagne avec poulet bio et artichauts (<i>25 min. préparation</i>)	20,50
Riz avec langoustine et petit calmar (<i>25 min. préparation</i>)	22,50

Viande et poisson

Steak tartare coupé au couteau avec œuf fritte et mini pain grillé	22,00
Filet de bœuf à la crème de champignons et foie	25,50
Côte de bœuf frisonne (1 Kg) maturée 35 jours sur le gril (<i>rec. pour 2 personnes</i>)	65,00
Lièvre Royal aux légumes macérés	20,50
Cochon de lait croquant désossage avec confiture de pommes	19,50
Ragoût de chevreuil au chocolat	23,50
Filet de morue méditerranéen aux oignons nouveaux, câpres et olives	24,25
Tronc de turbot grille au parfum de romarin	22,50

Desserts

Mousse de crème catalane	6,75
Coulant au chocolat, glace à la pistache (<i>10 min. préparation</i>)	8,00
<i>Xuxo</i> de mini-croissant de Bourg-Madame à la garniture de crème	7,50
Tarte Tatin aux poires de Puigcerdá à la crème Chantilly	7,00
Yogourt de Llivia avec crumble et myrtilles	6,50
Tarte de <i>Santiago</i>	7,00
Glaces et sorbets au goût	6,50

* En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez consulter avec notre personnel