

La Carta

Els entrants

Pa amb tomàquet 5.50

Pa amb tomàquet i pernil ibèric 18.50

Pa amb tomàquet i anxoves de L'Escala 14.95

Mesclum d'amanides i verdures amb vinagreta balsàmica 7.00

Terrina de foie gras d'ànec servida amb chutney de pomes 16.00

Amanida de foie gras d'ànec calent amb bacó, crostons, pedres i vinagreta de tòfones 17.80

Crema de carbassa acompanyada d'un ou escalfat, pernil ibèric i Parmesà 13.00

Ous escalfats servits sobre una albergínia amb encenalls de Parmesà, pernil ibèric i salsa de vi negre 13.80

Els segons

Risotto al Parmesà 13.50

Risotto amb encenalls de foie gras i vinagre de tòfones 16.50

Tallarines (pasta) amb salsa verda al pesto 14.00

Turbot « soufflé » al Xampany 26.00

Bacallà en crosta d'ametlla i salsa de coco 21.00

Llobarro rostit amb suc de carn, carxofes, cebes i tomàquets 24.00

Vedella de llet rostida a l'all amb patates, verduretes amb suc de carn i mantega 18.85

Centre de rumsteck a la brasa servit amb salsa de vi negre 17.85

Filet de bou Rossini (amb foie gras calent) 27.00

Guatlla farcida amb botifarra negra i prunes passes 17.00

Els formatges

Selecció de formatges 12.00

Patata confitada amb formatge "Reblochon" i comí, gratinada al forn 9.90

Les postres

(Els preguem que demanin les postres al començar l'àpat)

Crema catalana 7.00

Pastís de nous servit amb gelat de « praliné » 7.70

Tarta tatin de poma al romaní servida amb gelat de vainilla 7.70

Selecció de 3 boles de gelat o sorbet a escollir :

l·limona, mango, gerd, vainilla, praliné, cafè 7.20

Sabayó de xocolata i fruits vermells servit amb sorbet de gerd 8.00

Dama blanca (gelat de vainilla, merenga, nata i salsa de xocolata) 7.20

Cafè gourmand (Crema catalana, pastís, flam de xocolata, magdalena i crema de l·limona) 9.00



Menú Aiguille Rouge 29.95€

Sopa de cebes servida amb pa gratinat al formatge
Amanida de bacó i crostonets amb vinagreta francesa
Torrada de formatge fos servida amb mesclum d'amanides verdes

“ Tartiflette”

Gratinat de patates amb trossos de bacó, ceba i formatge “Reblochon”

“ Fondue”

Selecció de formatges « Beaufort, Emmental i Comté » fosos amb vi blanc de la Savoia

Garró

Rostit a la mel i servit en una cassoleta

Dama blanca La Plaça (gelat de vainilla, merenga, nata i salsa de xocolata)

Poma al forn servida amb gelat de vainilla

Pastís de gerds



Menú Mont Blanc 26.95€

Raclette

Formatge « Raclette », selecció d'embotits, patates « Charlotte »,
amanida verda amb vinagreta francesa

Dama blanca La Plaça (gelat de vainilla, merenga, nata i salsa de xocolata)

Sopa de fruits vermells al vi negre

Menú Plaisir 27.95€

Salmó marinat amb sal grossa
Crema de carbassa amb llet d'ametllà i encenalls de Parmesà
Amanida de cabra servida amb vinagreta de sidra
Amanida de gambes amb magret fumat i vinagreta de gerds (+ 3.50)
Carpaccio de bou servit amb mesclum, Parmesà i concentrat de tòfones
Terrina de foie gras d'ànec casolà amb chutney de pomes (+2.00)

Cassoleta de sípia amb verdures i salsa agredolça
Filet d'orada amb cansalada, llorer i suc de carn
Filet de llobarro servit amb patates i cebes
Magret d'ànec al Moscatell i panses
Centre de rumstek a la brasa servit amb salsa de vi negre (+3.00)
Filet de bou amb salsa de tòfones (+4.00)
Tallarines (pasta) amb salsa verda al pesto

Crema catalana casolana
Selecció de formatges (+4.00)
Copa Coronel llimona Vodka (+3.00)
Tarta fina de poma servida amb gelat de vainilla
Dama blanca La Plaça (gelat de vainilla, merenga, nata i salsa de xocolata)
Cafè gourmand (Crema catalana, pastís, flam de xocolata, magdalena i crema de llimona) (+3.00)

Menú degustació 46€

Per encàrrec
4 plats