

La Carta

Los entrantes

- Pan con tomate 5.50
- Pan con tomate y jamón ibérico 18.50
- Pan con tomate y anchoas de la Escala 14.95
- Mezclum de ensaladas y verduras con vinagreta balsámica 7.00
- Terrina de foie gras de pato servida con chutney de manzanas 16.00
- Crema de calabaza con un huevo escalfado, jamón ibérico y Parmesano 13.00
- Ensalada de foie gras de pato caliente con beicon, crutones, mollejas y vinagreta de trufas 17.80
- Huevos escalfados servidos sobre una berenjena con virutas de Parmesano, jamón ibérico y salsa de vino tinto 13.80

Los segundos

- Risotto al Parmesano 13.50
- Risotto con virutas de foie gras y vinagre de trufas 16.50
- Tallarines frescos (pasta) con salsa verde al pesto 14.00
- Turbot « soufflé » al Champán 26.00
- Bacalao en costra de almendra y salsa de coco 21.00
- Lubina asada con jugo de carne, alcachofas, cebolla y tomate 24.00
- Ternera lechal asada al ajo con patatas, verduras y jugo de carne con mantequilla 18.85
- Centro de rumsteck a la brasa servido con salsa de vino tinto 17.85
- Filete de buey Rossini (con foie gras caliente) 27.00
- Codorniz rellena con morcilla y ciruelas pasas 17.00

Los quesos

- Selección de quesos 12.00
- Patata confitada con queso "Reblochon" y comino, gratinada al horno 9.90

Los postres

(Les rogamos pidan el postre antes de empezar la comida)

- Crema catalana 7.00
- Selección de 3 bolas de helado o sorbete a escoger:
limón, mango, frambuesa, vainilla, praliné, café 7.20
- Pastelito de nueces servido con helado de « praliné » 7.70
- Tarta tatin de manzana al romero servida con helado de vainilla 7.70
- Sabayón de chocolate y frutos rojos servido con sorbete de frambuesa 8.00
- Dama blanca (helado de vainilla, merengue, nata y salsa de chocolate) 7.20
- (Café gourmand (Crema catalana, pastel, flan de chocolate, magdalena y crema de limón) 9.00



Menú Aiguille Rouge 29.95€

Sopa de cebolla servida con pan gratinado al queso

Ensalada de beicon y picatostes con vinagreta a la francesa

Tostada de queso fundido servida con mesclum de ensaladas verdes

“ Tartiflette”

Gratinado de patatas guisado con trocitos de beicon, cebolla y queso “Reblochon”

“ Fondue”

Selección de quesos « Comté, Beaufort, Emmental » fundidos con vino blanco de La Saboya

Codillo

Asado a la miel y servido en una cazuela

Pastel de arándanos

Manzana al horno servida con helado de vainilla

Dama blanca “façon” La Plaça (helado de vainilla, merengue, nata y salsa de chocolate)



Menú Mont Blanc 26.95€

Raclette

Queso « Raclette », selección de embutidos, patatas « Charlotte »

ensalada verde con vinagreta a la francesa

Dama blanca La Plaça (helado de vainilla, merengue, nata y salsa de chocolate)

Sopa de frutos rojos al vino tinto

Menú Plaisir 27.95€

Salmón marinado con sal gruesa

Crema de calabaza con leche de almendra y virutas de Parmesano

Ensalada de gambas con magret ahumado y vinagreta de frambuesa (+ 3.50)

Carpaccio de buey con mezclum, Parmesano y concentrado de trufas

Terrina de foie gras de pato servida con chutney de manzanas (+2.00)

Ensalada con queso de cabra fundido sobre tostaditas servida
con vinagreta de sidra

Cazuela de sepia con verduras y salsa agridulce

Filete de dorada con tocino, laurel y jugo de carne

Filete de lubina servido con patatas y cebolla

Centro de rumsteck a la brasa con salsa de vino tinto (+3.00)

Filete de buey acompañado de una salsa de trufas (+4.00)

Tallarines frescos (pasta) con salsa verde al pesto

Magret de pato al Moscatel con pasas

Crema catalana casera

Selección de quesos (+4.00)

Copa Coronel limón-Vodka (+3.00)

Tarta fina de manzana servido con helado de vainilla

Dama blanca (helado de vainilla, merengue, nata y salsa de chocolate)

Café gourmand (Crema catalana, pastel, flan de chocolate, magdalena y crema de limón (+3.00))

Menú dégustación 46€

Por encargo

4 platos