

Menu Petit Plaisir 25.00

Gaspacho à la tomate servi avec ses petits légumes

ou

*Salade de chèvre chaud, mikados de pomme Granny,
vinaigrette à la française*

Filet de dorade et légumes de saison à l'huile de basilic

ou

Noix de rumsteck au grill, sauce au vin et pommes de terre confites

Crème catalane à la cardamome

ou

Dame blanche

Le Menu Découverte

*Menu surprise composé pour l'ensemble des convives
aux soins du chef et en fonction du marché 41.00*

Deux mises en bouche

Une entrée

Un poisson

Une viande

Sélection de desserts

le Menu du Marché

*Menu surprise composé pour l'ensemble des convives
aux soins du chef et en fonction du marché 30.00*

Deux mises en bouche

Une entrée

Un poisson ou une viande

La sélection du pâtissier

La Carte

Pour patienter

Pain à la tomate 4.15
Pain à la tomate et anchois de l'Escala 10.25
Pain à la tomate et jambon ibérique Pata Real 12.95

Les entrées

Salade mesclun aux 7 variétés 5.00
Salade de foie gras chaud et jambon ibérique 16.80
Filets de rouget marinés aux agrumes, petits légumes et mesclun 14.00
Gambas rôties sur légumes braisés, copeaux de Manchego 16.50
Carpaccio de thon, espuma de tomate, toasts à la tapenade 11.50
Gazpacho à la tomate, sorbet de poivrons rouges, petits légumes 9.90
Salade d'été (mesclun, œuf poché, petits légumes et anchois) 11.00

Riz et pâtes

Tagliatelles fraîches au pistou 9.00
Lasagnes de saucisse noire au coulis de poivrons rouges 10.50
Risotto au Parmesan 9.00

Les poissons

Merlu de palangre rôti sur sa peau, servi sur un fenouil à l'orange 18.90
Pavé de loup, pommes de terre confites, purée de tomate et aioli 21.00
Dorade entière en croûte de sel aux herbes, façon 'la Plaça' (25mn) 18.25
Pavé de cabillaud cuit à la vapeur, sauce coco 18.10

Les viandes

Filet de bœuf façon Rossini 24.50
Filet de bœuf, sauce au vin de Garriguella 22.00
Quasi de veau rôti aux petits oignons, jus court à l'ail 16.50
Magret de canard rôti, sauce aux épices et au vieux vinaigre 12.95
Filet d'agneau sur une fine tarte de légumes d'été, jus à l'ail et au romarin 22.00

Les fromages

Sélection de fromages savoyards 10.00
Sélection de Manchegos 8.00
Faisselle au coulis de fruits rouges et pot de crème 5.00

Les desserts

(Nous vous remercions de bien vouloir passer la commande de vos desserts en début de repas)

Assortiment de 5 crèmes catalanes (lavande, orange, anis, miel, cardamome) 7.50
Tarte tatin aux pommes et romarin cuite à la commande, glace au miel 7.50
Dame blanche 6.50
Minestrone de fruits frais, sorbet à la menthe poivrée 7.00
Assortiment de sorbets maison (orange, banane, mangue, pomme verte, ananas) 7.00
Cœur au chocolat, coulis exotique, sorbet de saison 7.00
Panacotta et son nuage de vin à la cannelle 7.00