

Menú 'Petit Plaisir' 25.00

Amanida verda amb salmó marinat
 o
Crema de carbassa a la llet d'ametlla, encenalls de Parmesà

Filet de llobarro rostit sobre la seva pell
 o
Centre de rumsteck a la brasa amb salsa de vi negre

Poma al forn, gelat de vainilla
 o
Dama blanca
 (Gelat de vainilla, merenga, nata i salsa de xocolata)



Menú del Mont Blanc

25.00

Raclette
 (Plat d'embotits, formatge « Raclette », patates « Charlotte » i amanida)

Poma al forn, gelat de vainilla
 o
Dama blanca
 (Gelat de vainilla, merenga, nata i salsa de xocolata)

El Menú "Découverte"

*Menú degustació sorpresa per a tots els comensals
 compost de quatre plats
 triats pel chef i inspirats pel mercat 41.00*

Amb una copa de vi en maridatge 53.00

Entrants en miniatura

Un entrant

Un peix

Una carn

Selecció de postres



Menu de l'Aiguille Rouge

32.00

*Amanida verda amb formatge de cabra fos,
 poma Granny i Vinagreta a la francesa*

o

Sopa de cebes i pa gratinat

o

Llesca de pa amb formatges fossos i amanida verda

*La "Fondue savoyarde" (fondue de formatges
 Beaufort, Emmental i Comté)*

o

*La "Tartiflette" (Gratinat de patates, trossos de
 bacó, ceba i formatge "Reblochon")
 amb la seva amanida verda*

o

Garró rostit a la mel de muntanya

Tarta de mirtils servida amb un sorbet

o

Nougat (turró) gelat casolà a la mel de muntanya



El Menú del Mercat

*Menú degustació sorpresa per a tots els comensals
 compost de tres plats
 triats pel chef i inspirats pel mercat 30.00*

Amb una copa de vi en maridatge 41.00

Entrants en miniatura

Un entrant

Un peix o una carn

La selecció del pastisser

La Carta

Per començar

- Pa amb tomàquet i filets d'anxoves de L'Escala* 10.50
Pa amb tomàquet i pernil ibèric Pata Real 13.25
'Mesclun' d'amanida verda 5.50
*Amanida « Périgourdine » (crostons, trossets de bacó, morella, magret d'ànec fumat)
servida amb foie gras calent i vinagreta de tòfones* 16.90
Crema de carbassa, ou escumat, encenalls de pernil ibèric i Parmesà 11.50
Vieires sobre un carpaccio de remoltxa servides amb la seva escuma 16.80
Terrina de foie gras d'ànec casolà amb granissat de carbassa i pa de pagès torrat 15.50

Pasta i arrossos

- Risotto al Parmesà* 10.00
Risotto de verdures, pernil ibèric 14.50
Tallarines fresques al pesto 9.00
Lassanya de botifarra negra amb salsa de pebrots vermells 11.20

Peixos

- Turbot rostit amb escorça de taronja i claus* 24.00
Corvall rostit sobre la seva pell, salsa façon Grand Veneur (vi negre i ginebró), patates confitades 21.50
Rap amb allioli sobre un puré a l'oli d'alfàbrega 23.50
Lluç de costa servit amb una melmelada de cebes i un suc de vedella 19.00

Carns

- Filet de bou Rossini (amb foie gras calent)* 24.90
Filet de bou guisat amb cervesa de selecció 22.50
Centre de vedella de llet rostit amb múrgoles 19.50
Colomí amb panses i Moscatel 22.00

Formatges

- Selecció de formatges de La Savoia i de França* 10.00
Selecció de Manchego 10.00
Patata confitada amb formatge "Reblochon" i comí, gratinada al forn 10.00

Postres

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

- Cor de xocolata façon La Plaça amb sorbet de taronja* 7.50
Tarta de nous servida amb gelat de praliné i salsa caramel 8.50
Selecció de tres gelats i sorbets entre taronja, pinya, castanya, canyella o "pa de pessic" amb mel 7.00
Crema catalana amb cardamom amb una magdalena 6.85
Tarta de mirtils 7.00
« Nougat » (turró) gelat casolà a la mel 7.85
Poma al forn servida amb un gelat de vainilla 6.85