

Les Entrées

- Croustillant de tomate, panna cotta de burrata, éclats de jambon ibérique et pesto – 17€
Tempura de filets de sardines et sa mayonnaise aux senteurs d'agrumes d'Eus – 17€
Tiramisu de canard confit au sirop de sapin du Canigó, crumble de noisettes – 17€
Foie gras mi-cuit au piment d'Espelette – 20€
Planche de charcuterie artisanale « Xifre et Successeurs » à Sahorre – 20€

Les Plats

- Côtes d'agneau catalan « Xaï », jus à l'ail noir et vinaigre de Banyuls – 26€
Jambe de poulpe rôtie, sauce vierge méditerranéenne – 26€
Mi-cuit de thon aux graines, condiment gourmand aux accents catalans – 26€
Magret de canard, confit d'oignons rouges de Toulouges au Byrrh – 26€
Fondant de filet de bœuf au foie gras, sauce Vauban – 29€

Les Fromages

- Crème glacée au chèvre et sa dentelle au miel de la famille Ato – 6€
Manchego au lait cru, 12 mois d'affinage – 6€
Tomme de vache bio de Chloé et Benjamin à Sahorre – 6€

Les Desserts

- L'indémorable crème catalane et son croquant aux amandes – 9€
Le Pavlova de Sandrine aux fruits du moment – 9€
Le Snickers revisité par nos soins, chocolat, cacahuètes et caramel – 9€
Pêche pochée, crèmeux verveine, sorbet miel et sa croustille – 9€