

*Notre cuisine est à déguster.
Nous avons élaboré des
menus afin que vous profitiez
d'un maximum de saveurs.*

L'autre option est notre carte.

*Toutes nos entrées ainsi
que nos desserts sont servis
en demi-portion.*

Menu Gourmet 85.00

L'oeuf d'or

Carpaccio de pigeon fumé et sa glace au genièvre

Ravioli d'araignée de mer aux petits pois
et à l'orange sanguine

Rouget Barbet à la mandarine et au safran

Terrine de canard aux pruneaux et crème de navet

Pomme caramélisée

Menu de Saison 69.00

Maccaroni de morue et soupe de poireaux

Langoustine aux petits pois et son fumet

Riz au *botifarra negra* et anémone de mer

Cochon de lait ibérique aux nèfles et aux amandes

Miel et fleurs

Menu Vegetarien 55.00

Ravioli aux petits pois et à l'orange sanguine

Soupe froide d'amandes au fruits et balsamiques

Morilles à la crème

Caneloni de seitan rôti

Glace de brebis aux fruits rouges

Vins qui s'harmonisent 25.00

Marfil Solera 1976. *Alella Vinícola* / G / *Alella* / *Pansa blanca**

Clos Saint Yves 05. *Dom. Baumard* / B / *Savennières* / *Chenin blanc*

Coma Alta 08. *Mas d'en Gil* / B / *Priorat* / *Garnatxa blanca i viognier*

Clos Baquey 03. *Elian Daros* / T / *Merlot, cabernet sauvignon, franc i abouriou*

Ch.Vieux Moulin 01. *Adrien Cazeaux* / D / *Loupiac* /
*Semillon, sauvignon i muscadelle**

Vins qui s'harmonisent 25.00

Finca Els Camps 07. *Jané Ventura* / B / *Penedès* / *Macabeu*

Naiades 06/07. *Bodegas Naia* / B / *Rueda* / *Verdejo*

Cos 08. *Azienda Agricola Cos* / T / *Frapatto di Vittoria* / *Frapatto*

Antonino Izquierdo 06 *V.S.* / T / *Ribera del Duero* / *Tinta fina*

Mataró 08. *Alta Alella* / D / *Alella* / *Mataró*

Vins qui s'harmonisent 25.00

Clos Saint Yves 05. *Dom. Baumard* / B / *Savennières* / *Chenin blanc*

Cuvée Alexandre 06. *Ch. Lafargue* / B / *Pessag-Leognan* / *Semillon i sauvignon*

Palacio de Otazu Barrica 06. *Bod. Otazu* / B / *Navarra* / *Chardonnay*

30 Aniversari 06. *Can Ràfols* / T / *Penedès (Garràf)* / *Cabernet Franc*

Muscat 06. *Martí Fabra* / D / *Empordà* / *Moscattell**

Menu Dégustation Joan Roca 100.00

Nos apéritifs

Pomme caramélisée au foie gras

Couteaux de mer aux fèves et à la menthe

Loup de mer au yaourt, gentiane,
asperges vertes et zeste de citron

Maccaroni de morue et soupe de poireaux

Pigeon à la cuillère

Fromage

Fraises au sorbet de balsamiques

Chocolat à l'orange amère

Vins qui s'harmonisent 40.00

Trittenhaimer Kabinett 05. Grans Fassian / B / Mosel-Saar-Ruwer / Riesling*

Chablis 08. Jean Paul-Benoît Droin / B / Chablis / Chardonnay

Finca Els Camps 07. Jané Ventura / B / Penedès / Macabeu

Taleia 08. Castell d'Encús / B / Costers del Segre / Sauvignon blanc i semillon

Puntido 06. Viñedos de Paganos / T / Rioja / Tempranillo

Lenchen 06. Spätlese. Peter Jakob Kühn / D / Rheingau / Riesling*

Colheita 95. Quinta do Noval / G / Porto / Touriga nacional*

Les entrées

Légumes marinés à l'orange 12.50

Timbale de pomme et foie gras à huile de vanille 15.00

Langoustine au curry et rose 21.50

Gambas aux pieds de porc 22.00

Ravioli d'araignée de mer aux petits pois
et à l'orange sanguine 13.50

Caneloni de pigeon sauvage aux champignons 12.00

Les Poissons

Colin au basilic et aux légumes 18.00

Sole aux blettes 21.00

Loup de mer au yaourt, gentiane,
asperges vertes et citron 24.00

Les Viandes

Filet de veau aux légumes et soja 17.00

Cochon de lait ibérique aux nèfles et aux amandes 23.50

Pichon à la cuillère 22.00

Vins qui s'harmonisent

Marina Rión 08. *Albet i Noya* / B / Penedès (Costers de l'Ordal) / Rión 4.00

La Morandina 09 / E / Moscato d'Asti / Moscato bianco* 5.00

Ammerschwihr 08. *Binner* / B / Alsace / Riesling 5.50

Masia Carreras 07. *Martí Fabra* / B / Empordà / Cariñena blanca, garnatxa 6.00

Clos Saint Yves 05. *Dom. Baumard* / B / Savennières / Chenin blanc 5.00

30 Aniversari 06. *Can Ràfols* / T / Penedès (Garràf) / Cabernet Franc 6.50

Electio 08. *Parés Baltà* / B / Penedès / Xarel·lo 7.50

Palacio de Otazu Barrica 06. *Bodegas Otazu* / B / Navarra / Chardonnay 7.00

Taleia 08. *Castell d'Encús* / B / Costers del Segre /
Sauvignon blanc i semillon 7.00

Cartoixa 05. *Scala Dei* / T / Priorat / Garnatxa, carinyena i syrah 9.00

Antonino Izquierdo 06 V.S. / T / Ribera del Duero / Tinta fina 10.00

Puntido 06. *Viñedos de Paganos* / T / Rioja / Tempranillo 10.00

Desserts a commander au début du repas

Chocolat à l'orange amère 9,50

Tiramisu 9,50

Pomme caramélisée 9,50

Salade de fruits à la menthe 9,50

Vertical de fromage 11,00

Miel et fleurs 9,50

Glace de brebis aux fruits rouges 9,50

Voyage à la Havane: génoise au rhum, jus de citron vert, granité de menthe et sucre de canne. Havane glacé serie D n° 4 Partagas avec des cendres aux épices 9,50

Vins qui s'harmonisent

Colheita 05. *Quinta do Noval* / G / Porto / *Tourigha nacional** 6,50

Don Px 1982 G. R. *Toro Albalá* / G / *Montilla-Moriles* / *Pedro Ximenes** 5,00

Ch Vieux Moulin 01. *Adrien Cazeaux* / D / *Loupiac* / *Semillon, sauvignon** 4,00

Muscat 06. *Martí Fabra* / D / *Empordà* / *Moscatell** 4,00

Selecció de vi

Mataró 08. *Alta Alella* / D / *Alella* / *Mataró** 4,50

Lenchen 06 *Spätlese*. *Peter Jakob Khün* / D / *Rheingau* / *Riesling** 5,00

Le service du pain, des aperitif
et des petits fours 3,20

Les vins signalés par * sont servis à 5 cl. le verre,
les autres vins sont servis à 10 cl. le verre.

Prix en euro. TVA incluse.