

La Carte

Chef Samuel Lanne

LES ENTRÉES

- 🍃 Mosaïque d'asperges en duo, velouté de poivrons grillés et jeunes pousses printanières..... 19€
- Maki de magret de canard¹ fumé, foie gras et figues confites, gremolata roquette..... 23€
- Trilogie de truite des Pyrénées dans tous ses états (gravlax, tartare, rillettes fumées), crème d'agrumes, sorbet aneth..... 23€
- Terrine de foie gras de canard¹ mi-cuit en gelée de cassis, chutney de rhubarbe, fondant au miel et dattes..... 24€

LES PLATS

- 🍃 Linguine printanières, jus végétal et tuile parmesan..... 21€
- Filet de daurade, asperges et petits oignons au beurre fondu à la fleur de sel, tian de fenouil confit, infusion de cerfeuil..... 32€
- Porcelet² mariné à l'ail des ours, caramélisation au miel et thym, pommes grenailles en habit fumé et oignons grelots..... 34€
- Filet mignon de veau³ pané aux noix, jus court infusé aux senteurs de truffes, polenta de coing..... 35€
- Cabillaud Skrei rôti sur la peau, nage de Saint-Jacques et bouillon mousseux au thé matcha, ruban de légumes vapeur..... 36€
- Filet de bœuf², parmentier de pommes grenaille en persillade, légumes printaniers glacés (Supplément foie gras 6€)..... 38€

LE FROMAGE

- Assiette de fromages..... 12€

LES DESSERTS

- Coupe de glace..... 12€
- Choux craquelin praliné, brunoise de fruits de saison..... 14€
- Fraisier chocolat blanc madeleine, crème anglaise safranée..... 14€
- Crousti-fondant chocolat-noisette, giboulée de fruits rouges..... 15€

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

- Assiette de charcuterie | Pièce du boucher, potatoes maison | Glace..... 19€



MENU DÉGUSTATION

65 €

Chef Samuel Lanne

LES ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard mi-cuit en gelée de cassis,
chutney de rhubarbe, fondant au miel et dattes

&

Trilogie de truite des Pyrénées dans tous ses états (gravlax, tartare,
rillettes fumées), crème d'agrumes, sorbet aneth

LES PLATS

Filet de daurade, asperges et petits oignons au beurre fondu à la fleur
de sel, tian de fenouil confit, infusion de cerfeuil

&

Filet mignon de veau pané aux noix, jus court infusé aux senteurs de
truffes, polenta de pommes

LE DESSERT

Fraisier chocolat blanc madeleine, crème anglaise safranée

ou

Crousti-fondant chocolat-noisette, giboulée de fruits rouges





Chef Samuel Lanne

STARTERS

- 🌿 Asparagus mosaic in duo, roasted pepper velouté and spring baby greens..... 19€
- Smoked duck¹ breast maki, foie gras and candied figs, arugula gremolata..... 23€
- Trout trilogy from the Pyrenees in all its forms (gravlax, tartare, smoked rillettes), citrus cream, dill sorbet..... 23€
- Half-cooked duck¹ foie gras terrine in blackcurrant jelly, rhubarb chutney, honey and date fondant..... 24€

MAIN COURSES

- 🌿 Spring linguine, vegetable jus and parmesan tuile..... 21€
- Sea bream fillet, asparagus and baby onions in melted butter with fleur de sel, fennel tian, chervil infusion..... 32€
- Suckling pig² marinated in wild garlic, honey and thyme caramelisation, smoked baby potatoes and pearl onions..... 34€
- Veal³ tenderloin breaded with walnuts, light jus infused with truffle aromas, apple polenta... 35€
- Skrei cod roasted skin-on, Saint-Jacques nage and frothy matcha tea broth, ribbon of steamed vegetables..... 36€
- Beef² fillet with mashed baby potatoes, parsley and glazed spring vegetables (Foie gras supplement €6)..... 38€

CHEESE

- Cheese plate..... 12€

DESSERTS

- Ice cream selection..... 12€
- Praliné craquelin choux, seasonal fruit brunoise..... 14€
- White chocolate Madeleine fraisier, saffron crème anglaise..... 14€
- Crunchy-melting chocolate-hazelnut delight, red berry drizzle..... 15€

CHILDRENS' MENU (until 12 years old)

- Charcuterie plate | Butcher's cut with homemade wedges | Ice cream..... 19€



TASTING MENU

65 €

Chef Samuel Lanne

STARTERS

Half-cooked duck foie gras terrine in blackcurrant jelly,
rhubarb chutney, honey and date fondant

&

Trout trilogy from the Pyrenees in all its forms (gravlax, tartare,
smoked rillettes), citrus cream, dill sorbet

MAIN COURSES

Sea bream fillet, asparagus and baby onions in melted butter with
fleur de sel, fennel tian, chervil infusion

&

Walnut-crusted veal tenderloin, short jus infused with truffle aromas,
and apple polenta

DESSERT

White chocolate Madeleine fraisier, saffron crème anglaise

or

Crunchy-melting chocolate-hazelnut delight, red berry drizzle



El Menú

Chef Samuel Lanne

ENTRANTES

- 🍃 Mosaico de espárragos en dúo, velouté de pimientos asados y brotes primaverales..... 19€
- Maki de magret de pato¹ ahumado, foie gras e higos confitados, gremolata de rúcula..... 23€
- Trilogía de trucha del Pirineo en todas sus versiones (gravlax, tartar, rilletes ahumadas), crema de cítricos, sorbete de eneldo..... 23€
- Terrina de foie gras de pato¹ semicocido en gelatina de grosella negra, chutney de ruibarbo, fondant de miel y dátiles..... 24€

PLATOS PRINCIPALES

- 🍃 Linguine primaverales, jugo vegetal y teja de parmesano..... 21€
- Filete de dorada, espárragos y cebollitas en mantequilla derretida con flor de sal, tian de hinojo confitado, infusión de perifollo..... 32€
- Cochinillo² marinado con ajo de oso, caramelización de miel y tomillo, patatas pequeñas ahumadas y cebollitas glaseadas..... 34€
- Solomillo de ternera³ empanado con nueces, jugo corto infundado con aromas de trufa, polenta de manzana..... 35€
- Bacalao Skrei asado con su piel, vieiras en caldo aromático y espuma de té matcha, cintas de verduras al vapor..... 36€
- Solomillo de res², parmentier de patatas pequeñas al perejil, verduras primaverales glaseadas (Suplemento de foie gras 6€)..... 38€

QUESO

- Plato de quesos..... 12€

POSTRES

- Copa de helado..... 12€
- Choux craquelin de praliné, brunoise de frutas de temporada..... 14€
- Fraisier de chocolate blanco y madeleine, crema inglesa al azafrán..... 14€
- Crujiente-fondant de chocolate y avellanas, giboulée de frutos rojos..... 15€

MENÚ INFANTIL (hasta 12 años)

- Plato de embutidos | Pieza de carnicero, patatas gajo caseras | Helado..... 19€



🍃 = Platos vegetarianos

1: origen Francia
2: origen Alemania
3: origen Italia

MENÚ DEGUSTACIÓN

65 €

Chef Samuel Lanne

ENTRANTES

Terrina de foie gras de pato semicocido en gelatina de grosella negra,
chutney de ruibarbo, fondant de miel y dátiles

&

Trilogía de trucha del Pirineo en todas sus versiones (gravlax, tartar,
rillettes ahumadas), crema de cítricos, sorbete de eneldo

PLATOS PRINCIPALES

Filete de dorada, espárragos y cebollitas en mantequilla derretida con
flor de sal, tian de hinojo confitado, infusión de perifollo

&

Solomillo de ternera empanado con nueces, jugo corto infusionado
con aromas de trufa, polenta de manzana

POSTRE

Fraisier de chocolate blanco y madeleine, crema inglesa al azafrán

o

Crujiente-fondant de chocolate y avellanas, giboulée de frutos rojos

