



Entrantes fríos - Entrants freds

Charcutería francesa artesanal <i>Xarcuteria francesa casolana</i>	10,00€
Carpaccio de Buey <i>Carpaccio de Bou</i>	16,00€
Foie gras mi cuit francès de la casa <i>Foie gras mi cuit francès casolà</i>	15,00€
Corazón de filete de salmón del mar de Noruega con tostadas y mantequilla <i>Cor de filet de salmó del mar de Noruega amb torrades i mantega</i>	20,00€
Ensalada Niçoise con ventresca casera <i>Amanida Niçoise amb ventresca de la casa</i>	14,90€
Gazpacho <i>Gaspaxo</i>	8,00€

Entrantes calientes - Entrants calents

Alcachofas confitadas con crema de foie gras sobre frutos secos <i>Carxofes confitades amb crema de foie gras sobre fruits secs</i>	13,50€
Ensalada de hígados de pollo con virutas de pato ahumado <i>Amanida de fetges de pollastre amb xips d'ànec fumat</i>	14,90€
Raviolis de pan crujiente relleno de yema y panceta <i>Raviolis de pa cruixent farcits de rovell d'ou i cansalada</i>	9,50€
“Petits farcis niçois” <i>“Petits farcis nicois”</i>	15,00€

PRECIOS IVA INCLUIDO/PREUS IVA INCLÒS



Primeros - Primers

Espaguetis con crema de trufa <i>Espaguetis amb crema de tòfona</i>	18,00€
Canelón casero relleno de foie, champiñones y trufa negra <i>Caneló casolà farcit de foie, xampinyons i tòfona negra</i>	18,50€
Patata fondant con trufa negra <i>Fondant de patata amb tòfona negra</i>	20,00€
Risotto de setas y trufa <i>Risotto de bolets i tòfona</i>	20,00€

Segundos - Segons

Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo (preparación en sala) <i>Steak tàrtar de filet tallat a ganivet (preparació al menjador)</i>	20,00€
Solomillo de buey de la Val du Périgord con salsa de setas y nata <i>Filet de bou a la Val du Périgord amb salsa de bolets i nata</i>	35,00€**
Ternera blanca lechal de Limousin "label rouge" (2 personas) <i>Vedella blanca de llet de Limousin "label rouge" (2 persones)</i>	58,00€/Kg.**
Chuletón de buey biológico de la Val du Perigord (2 personas) <i>Mitjana de bou biològic de la Val du Perigord (2 persones)</i>	55,00€/Kg.**
Costillas de cordero lechal de Sisteron con patatas fritas y tomate provenzal "label rouge" <i>Costelles de xai de llet de Sisteron amb patates fregides i tomàquet provençal "label rouge"</i>	20,00€**
Andouillette de Troyes A.A.A.A.A., con patatas salteadas y tocino ("Asociación Amistosa Aficionados Autentica Andouillette") <i>Andouillette de Troyes A.A.A.A.A. amb saltejats de patates i cansalada ("Associació Amistosa Aficionats Autèntic Andouillette ")</i>	20,00€
Magret de pato (del suroeste de Francia –GERS-) con patatas salteadas y tocino <i>Magret d'ànec (del sud-oest de França - GERS -) amb saltejats de patates i cansalada</i>	18,00€

**Todos estos productos tienen certificación de calidad, origen y trazabilidad, a disposición del cliente.

** Tots aquests productes tenen certificació de qualitat, origen i traçabilitat, a disposició del client.



Pescados - Peix

Salmonetes frescos del Mediterráneo con ratatouille de la casa <i>Molls frescos del Mediterrani amb samfaina de la casa</i>	22,50€
Bacalao fresco con mini verduras al vapor <i>Bacallà fresc amb mini verduretes al vapor</i>	22,50€
Rape en salsa barbacoa con crujiente de panceta <i>Rap amb salsa de barbacoa i cruixent de cansalada</i>	26,00€

Salsas - Salses

Bearnesa <i>Bearnesa</i>	3,00€
Pimienta negra <i>Pebre negra</i>	3,00€

Guarniciones - Guarnicions

Patatas fritas <i>Patates fregides</i>	4,00€
Tomate provenzal <i>Tomàquet provençal</i>	4,00€
Graten de patatas <i>Gratinat de patates</i>	8,00€
Judias verdes <i>Mongetes verdes</i>	6,00€

PRECIOS IVA INCLUIDO/PREUS IVA INCLÒS



Carro de quesos - Carret de formatges

Selección de 4 variedades <i>Sel·lecció de 4 varietats</i>	15,00€
---	--------

Postres - Postres

Eclair de chocolate <i>Eclair de xocolata</i>	7,00€
Arroz con leche con toffeé de trufa <i>Arròs amb llet amb toffee de tòfona</i>	7,00€
Tarta tatin con nata líquida <i>Pastís tatin amb nata líquida</i>	7,00€
Tarta de chocolate <i>Pastís de xocolata</i>	7,00€
Café Gourmand <i>Cafè Gourmand</i>	9,00€
Tarta de limón y merengue <i>Pastís de llimona-merengue</i>	7,00€
Tiramisú <i>Tiramisú</i>	7,00€

PRECIOS IVA INCLUIDO/PREUS IVA INCLÒS