

## ENTRÉES

Assortiment de croquettes végétariennes faites maison .....	12 €
Œuf de Mas Falgarona à basse température, mousse de pomme de terre truffée et bouquet de petits pois au thym .....	12 €
Raviolis de canard aux poires, sauce aux truffes et cubes de foie poêlé.....	18 €
Crème de patates douces et poireaux au Martini blanc et langue de bœuf (champignons) .....	14 €
. Carpaccio de citrouille avec des graines de tournesol.....	12 €
Fromages artisanaux de Catalunya, accompagnés de gelée de coings et noix caramélisées .....	19,50 €
Légumes grillés .....	13 €
Assiette d'épaule ibérique.....	18 €
Pain de "coca de vidre" avec la tomate (pain et tomate) .....	5 €

## RIZ

Riz de l'Empordà avec des crevettes de nôtre Côte (min. 2 pers.) .....	24 €
Risotto aux asperges des champignons et de parmesan (min. 2 pers.).....	19 €

## PLATS PRINCIPAUX

Colin de palangre sur à base de « trinxat » (pomme de terre et chou) et sauce aux girolles.....	23 €
Saumon avec purée de potiron vanille, gelée de mandarine et carottes sautées .....	25 €
Poulpe grillé avec son parmentier de la Vera et chips à l'ail.....	25 €
Filet de bœuf de Gérone avec sauce aux les morilles, parmentier de pommes de terre et oignon .....	29 €
Nôtre Magret de canard au sauce Oporto et gnocchis.....	23 €
Roast beef mariné à l'huile de romarin, sauce tartare et des pommes de terre au four.....	22 €

## DESSERTS

Coulant de chocolat élaborée avec le <i>Chocolat d'origine unique Saint Domingue</i> et une glace à la vanille de Madagascar.....	8 €
Crème Brulée à la vanille accompagné de framboise et au sorbet .....	8 €
<i>Recuit de Drap</i> fromage blanc frais artisanal, de brebis, élaborée à Mas Mercé, accompagné avec des cristaux de miel et des fruits rouges .....	9 €
Sorbets et crèmes glacées .....	8 €
"Menjar blanc" avec de la glace à la coco (soupe d'amandes texturée avec sa génoise).....	8 €
La création quotidienne de notre chef.....	8 €