

Menu pour groupe

Ce menu est par table complète

Choisissez 5 entrées par table d'amuse gueules

Jambon de Jabugo, pain grillé à la tomate

Duo de foies gras de canard et ses toasts

Salade aux noix de Saint Jacques et croustillant de jambon

Salade de canard et fromage

Galette salée à la ratatouille et ventre de thon à l'huile

Anchois maison, pain grillé à la tomate

Ravioli de crustacés avec son velouté et petits légumes à la vapeur

Cannelloni froid de ratatouille, sauce tartare et filet d'anchois

Cannelloni à la Rossini truffé

Paella de vermicelles Costa Daurada

« Purito » risotto de cèpes foie poêlé, riz sauvage croustillant

Escargots à « la llauna »

Boules de viande panées faites maison

Baignés de morue au miel, sauce « romesco » et mayonnaise

Poivron de « piquillo » farcis de brandade de morue et boudin noir

Carpaccio de veau d'Andorre, sauce à l'ancienne

Carpaccio de pied de cochon, pomme et truffe

Crevettes grillées à l'ail et persil

Palourdes, sauce marinère

Brochette de pulpe grillée sur son Parmentier

Potage typique andorran (escudella barrejada)

Choisissez un plat principal par commensal

Poulet fermier façon grand-mère sauté avec des champignons saisonniers

Civet de chevreuil sauvage, petits oignons et pommes de terre à l'anglaise

Tournedos de chevreau rôti jus au romarin et puré de châtaignes

Queue de bœuf en chiffonnade de bière noire

Pied de cochon désossé farci de crevettes et champignons sauce aux noix

Tournedos de bœuf, sauce de truffe

Magret de canard, sauce aigre-douce et raisins

Carré de petit cochon de lait rôti et désossé, petits flageolets et puré

Parmentier

Entrecôte de veau d'Andorre grillé

Poisson du jour au goût du client

Suprême de morue sur puré de pois-chiches, persillade catalane

Sole à la meunière, bavaroise aux légumes

...et pour égayer le repas: gâteau fait maison

38,50 euros / pax

Le prix n'inclut pas les boissons, cafés et service de table