

Aquest menú es un resum de cuina típica dels Pirineus, productes de temporada, la posta en escena, el saber fer i la imaginació del Nostre Xef

## Menú de Tardor

37,50€

Amanida de cuixetes de pollastró i mores  
Vieira, trinxat i ous de salmó  
Croque monsieur de rossinyols i formatge Comté  
Plat principal a triar de la nostra Carta  
Postre de la nostra carta

C  
A  
T  
A  
L  
À

Este menú es un resumen de cocina típica de los Pirineos, producto de temporada, la puesta en escena, el saber hacer y la imaginación de Nuestro Chef

## Menú de Otoño

37,50€

Ensalada de patas de picantón y moras  
Vieira, Trinxat y huevas de salmón  
Croque monsieur de rebozuelos y queso Comté  
Plato principal a escoger de nuestra Carta  
Postre de la carta

C  
A  
S  
T  
E  
L  
L  
A  
N  
O

Ce menu est un résumé de la cuisine typique des Pyrénées, des produits de saison, de la mise en scène, du savoir-faire et de l'imagination de Notre Chef

## Menu d'Automne

37,50€

Salade de cuisses de coquelet et mûres  
Coquille St. Jacques, Trinxat et oeufs de saumon  
Croque monsieur de chanterelles et fromage Comté  
Plat Principal au choix à la carte  
Dessert à la carte

F  
R  
A  
N  
Ç  
A  
I  
S

This menu is a summary of the typical cuisine of the Pyrenees, seasonal products, know-how and imagination of Our Chef

## Autumn Menu

37,50€

Cockerel legs salad with blackberries  
Saint James's shells, bubble and squeak and salmon eggs  
Chantarelles croque monsieur and Comté cheese  
Main Course to choose from La Carta  
Dessert to choose from La Carta

E  
N  
G  
L  
I  
S  
H