

Appetizers / À grignoter:

Iberian Bellota ham with tomato bread. Jambon Ibérique de porc “ Bellota” avec pain a la tomate.	22.50€
Foie gras “micuit”, figs and apple marmalade. Foie gras mi-cuit, figues et compote de pomme.	21.00€
Caviar from Aran Valley with blinis (50gr). Caviar de la Vall d’Aran avec blinis (50gr).	105.00€
Wild mushrooms croquettes. Croquettes de champignons.	12.50€
Cod fish Carpaccio with sweet tomato and Arbequina dressing. Carpaccio de morue avec tomate douce et Arbequina.	13.50€

Starters / Entrées

Aranese stew Marmite d’Aran	12.50€
Winter grilled vegetables, dried tomatoes pesto and melted cheese. Légumes d’hiver grillés aux pesto des tomates sèches et fromage fondu.	14.50€
Wild mushrooms cream, truffle and king prawns. Crème de ceps, truffe et des crevettes rouges.	14.00€
Broken eggs with Foie gras. Œufs cassés avec foie frais à la poêle.	16.00€
Green salad with balsamic dressing. Salade verte avec vinaigrette balsamique.	12.50€
Sweetbreads and artichokes warm salad. Salade tiède aux gésiers de canard et artichauts marines.	14.00€
Duck and pumpkin risotto with fresh foie. Risotto aux canard et courges avec foie gras á la poêle.	21.50€

Fish / Poissons

Grilled Saint James scallops with “Death Trumpets” mushrooms and walnuts oil. Coquilles de saint Jacques grillées avec “trompetas de la muerte” et huile de noix.	21.00€
Hake with broad beans and baby squids ragout. Colin avec ragout de petites fèves et petits calmars.	21.50€
Cod fish boiled in olive oil with pears, spinach and Romesco sauce. Morue confit, poires, épinards et sauce de Romesco.	19.00€
Baked wild sea-bass, caramelized onion and melon pearls. Loup de mer au four, oignon caramélisée et perles de melon.	20.50€

Meats / Viandes

Grilled Veal sirloin with foie ravioli and Oporto. Aloyau de veau grille avec ravioli de foie et Oporto.	24.50€
Pig trotters with wild mushrooms, baby vegetables and foie sauce. Pieds de porc avec ceps, petites légumes et sauce de foie.	17.00€
Lamb carre, potato, and lemon thyme sauce. Carre d'agneau, pommes de terre et thym citronnier.	23.00€
Duck confit with sweet potato and star anise sauce. Confit de canard avec patate et sauce d'anisette.	16.50€
Veal cheek with ñoquis. Joue de veau avec ñoquis.	17.00€
Veal sirloin salted with funghi sauce. Aloyau de veau sauté avec funghi sauce.	21.50€

Desserts/Desserts

Peanuts brownie, honey, salt and vanilla ice cream. Brownie aux cacahuètes, miel et glace a la vanille.	9.00€
Strawberries ragout with curry. Ragout de fraises avec curry.	7.50€
Seasonal fruit salad. Notre salade de fruits de la saison.	8.50€
Chocolate coulant with vanilla ice cream. Coulant de chocolat avec glace à la vanille.	8.50€
Home-made ice creams and sorbets Glaces et sorbets de la maison.	6.00€

7% Tax included
7% TVA compris.