

## Entrées / Starters

Crème de potiron aux amandes grillées  
Pumpkin cream with toasted almonds



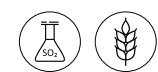
Salade avec croustillant de fromage de chèvre, mangue et bacon  
Salad with crispy goat cheese, mango and bacon



Gyozas au poulet avec caramel de soja et sésame  
Chicken gyozas with soy and sesame caramel



Macaronis à la sauce au bleu, poire et noix  
Macaroni with blue cheese sauce, pear and walnuts



Cœurs d'artichaut rôtis au thym et jus de viande  
Roasted artichoke hearts with thyme and meat jus



## Principal/ Main course

Curry de pois chiches et légumes avec riz basmati  
Chickpea and vegetable curry with basmati rice

Médallions de poulet avec purée de chou-fleur, pommes paille et huile de truffe  
Chicken medallions with cauliflower purée, straw potatoes and truffle oil



Filet de sébaste avec crevette, wok de légumes et sauce soja-citron  
Red scorpionfish fillet with prawn, vegetable wok and soy-lemon sauce



Riz de montagne (minimum 2 personnes)  
Mountain-style rice (minimum 2 people)

Longe de porc avec frites et sauce aux champignons  
Pork loin with french fries and mushroom sauce



## Dessert au choix Dessert to choose

**Boissons non incluses**  
**Drinks not included**

## Entrées / Starters

Crème de céleri-rave avec julienne de jambon serrano  
Celeriac cream soup with serrano ham julienne



Salade avec avocat, œuf dur, graines de tournesol et vinaigrette balsamique  
Salad with avocado, boiled egg, sunflower seeds and balsamic vinaigrette



Spaghettis à la carbonara avec parmesan et jaune d'œuf  
Spaghetti carbonara with parmesan and egg yolk



Pâté de campagne maison au foie gras et figes, pain grillé  
Homemade country pâté with foie gras and figs, toasted bread



Ragoût de lentilles au jambon ibérique et chistorra, ail et persil  
Lentil stew with Iberian ham, chistorra, garlic and parsley



## Principal/ Main course

Joues de porc mijotées avec chou et pommes de terre écrasées, sauce chasseur  
Slow-cooked pork cheeks with cabbage and potato mash and hunter's sauce



Dorade au citron avec purée de carottes et croustillant de parmesan  
Baked gilt-head bream with lemon, carrot purée and parmesan crisp



Riz aux champignons (minimum 2 personnes)  
Mushroom rice (minimum 2 people)



Wok de tofu, sésame, légumes et soja  
Tofu wok with sesame, vegetables and soy sauce

Cannellonis de viande gratinés à l'emmental  
Meat cannelloni gratinated with emmental cheese



## Dessert au choix Dessert to choose

**Boissons non incluses**  
**Drinks not included**

## Entrées / Starters

Crème de carottes avec oignons frits  
Carrot cream with fried onions



Salade catalane  
Catalan salad



Macaronis à la bolognaise avec copeaux de parmesan  
Bolognese macaroni with parmesan shavings



Gyozas aux légumes avec caramel de soja et sésame  
Vegetable gyozas with soy caramel and sesame



Trinchat de la Cerdagne, boudin noir et julienne de jambon ibérique  
Cerdanya-style mashed cabbage and potato with black sausage and Iberian ham julienne

## Principal/ Main course

Faux-filet de veau avec pommes caliu et sauce au poivre vert  
Veal faux filet with baked potato and green pepper sauce



Filets de loups de mer avec légumes sautés, ail et persil  
Sea bass fillets with sautéed vegetables, garlic and parsley



Riz aux crevettes (minimum 2 personnes)  
Prawn rice (minimum 2 people)



Grillade de légumes avec sauce romesco  
Grilled vegetables with romesco sauce



Escalope de poulet panée avec frites  
Breaded chicken escalope with fries



Dessert au choix Dessert to choose

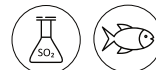
**Boissons non incluses**  
**Drinks not included**

## Entrées / Starters

Bouillon de poulet avec nouilles  
Chicken broth with noodles



Salade avec saumon fumé, pomme verte et vinaigrette aux fruits rouges  
Salad with smoked salmon, green apple and red fruit vinaigrette



Fusilli à la napolitaine avec parmesan et poudre d'olive noire  
Neapolitan fusilli with parmesan and black olive powder



Tartine de béchamel aux champignons, ail et persil, gratinée à l'emmental  
Mushroom béchamel toast with garlic and parsley, gratinated with emmental



Cœurs d'artichaut rôtis au thym et jus de viande  
Roasted artichoke hearts with thyme and meat jus



## Principal/ Main course

Blanc de poulet avec patate douce et sauce aux champignons  
Chicken breast with sweet potato and mushroom sauce



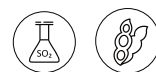
Filet de sébaste et crevette avec potage de légumes et haricots  
Red scorpionfish and prawn fillet with vegetable and bean stew



Riz de montagne (minimum 2 personnes)  
Mountain-style rice (minimum 2 people)



Wok de nouilles de riz, légumes et soja  
Rice noodle wok with vegetables and soy



Boulettes de viande avec champignons, pommes de terre, ail et persil  
Meatballs with mushrooms, potatoes, garlic and parsley



Dessert au choix Dessert to choose

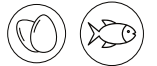
**Boissons non incluses**  
**Drinks not included**

## Entrées / Starters

Crème de poireau et pomme de terre avec croûtons  
Leek and potato cream with croutons



Salade mixte avec thon et œuf dur  
Mixed salad with tuna and hard-boiled egg



Spaghettis à la carbonara avec parmesan et jaune d'œuf  
Spaghetti carbonara with parmesan and egg yolk



Ragoût de lentilles avec chistorra et jambon ibérique  
Lentil stew with chistorra and Iberian ham



Gyozas au poulet avec caramel de soja et sésame  
Chicken gyozas with soy caramel and sesame



## Principal/ Main course

Filet mignon de porc avec pommes de terre câmpestres et sauce porte  
Pork tenderloin with country-style potatoes and port sauce



Dorade au citron au four avec sauté de chou-fleur et brocoli, ail et persil  
Baked gilt-head bream with lemon, sautéed cauliflower and broccoli, garlic and parsley



Riz aux légumes (minimum 2 personnes)  
Vegetable rice (minimum 2 people)

Curry de pois chiches et légumes avec riz basmati  
Chickpea and vegetable curry with basmati rice



Cannellonis de viande gratinés à l'emmental  
Meat cannelloni gratinated with emmental cheese



Dessert au choix Dessert to choose

**Boissons non incluses**  
**Drinks not included**

## Entrées / Starters

Crème de légumes avec julienne de jambon serrano  
Vegetable cream soup with serramp ham julienne



Salade César avec copeaux de parmesan et sauce yaourt-citron  
Caesar salad with parmesan shavings and yogurt-lemon dressing



Farfalle avec sauce au saumon fumé et aneth  
Farfalle with smoked salmon and dill sauce



Pâté de campagne maison au foie gras et figes, pain grillé  
Homemade country-style pâté with foie gras and figs, toasted bread



Tartine d'escalivada et fromage de chèvre  
Roasted vegetable and goat cheese toast



## Principal/ Main course

Filets de loup de mer avec pomme murro et concassé de tomate et ananas  
Sea bass fillets with murro potatoes, tomato and pineapple concassé



Ragoût de veau aux champignons et pommes de terre paille  
Beef stew with mushrooms and straw potatoes



Riz aux champignons (minimum 2 personnes)  
Mushroom rice (minimum 2 people)

Burger classique de veau avec frites  
Classic beef burger with French fries



Gnocchis à la napolitaine avec parmesan et épinards croustillants  
Neapolitan gnocchi with parmesan and crispy spinach



Dessert au choix Dessert to choose

**Boissons non incluses**  
**Drinks not included**

## Entrées / Starters

Crème de champignons avec brunoise de chorizo  
Mushroom cream with chorizo brunoise



Salade avec fromage Burgos, graines de courge, pomme et vinaigrette aux fruits secs  
Salad with Burgos cheese, pumpkin seeds, apple and dried fruit vinaigrette



Fusilli à la napolitaine avec parmesan et poudre d'olive noire  
Fusilli napoletana with parmesan and black olive powder



Tortilla de pommes de terre, patate douce et tomates séchées avec mézclum  
Potato, sweet potato and sun-dried tomato omelette with mézclum



Croquettes au jambon avec mézclum  
Ham croquettes with greens



## Principal/ Main course

Saucisse artisanale d'Andorre avec purée truffée et sauce au vin  
Artisanal Andorran sausage with truffle mashed potatoes and wine sauce



Saumon grillé avec pancake de pommes de terre, épinards et sauce beurre blanc  
Grilled salmon with potato pancake, spinach and beurre blanc sauce



Riz aux crevettes (minimum 2 personnes)  
Prawn rice (minimum 2 people)



Wok de nouilles de riz, légumes et sauce  
Rice noodle wok with vegetables and soy



Escalope de poulet panée avec frites  
Breaded chicken escalope with French fries



## Dessert au choix Dessert to choose

**Boissons non incluses**  
**Drinks not included**