

*Dans notre restaurant, nous sommes fiers de proposer des plats élaborés avec des ingrédients de la plus haute qualité, provenant d'entreprises familiales et d'artisans situés à moins de 100 km. Nous privilégions l'agriculture locale et écologique, et nous utilisons des produits de saison, garantissant la fraîcheur et le goût authentique de chaque plat. De plus, nous évitons l'utilisation d'OGM pour préserver la naturalité de nos plats. Tout le poisson que nous servons a été pêché de manière durable, respectant l'équilibre de nos mers. Nous aimons cuisiner, mais encore plus, nous adorons connecter nos clients avec les histoires des producteurs qui rendent possible notre cuisine et cette carte:*

**Fromages et Produits laitiers**

Cooperativa del Cadí - La Seu d'Urgell  
La Reula - Figols d'Organyà  
Formatges l'Abadessa - La Seu d'Urgell  
Cal Majuba - La Seu d'Urgell  
Castell Llebre - Peramola  
Formatgeria Serrat Gros - Josa de Cadí

**Fruits, légumes, champignons et légumineuses**

Natura Bolets - Montferrer  
Estany, cigrons de l'Anoia - L'Estany

**Fruits Secs**

Fruits secs Torra - Jorba, Barcelona

**Volaille et Oeufs**

Ànecs dels Pirineus - Bescanó

**Huile et olives**

Migjorn - Valls de Torroella  
Cooperativa del Albi - Albi

**Pâtes, riz et céréales**

Kensho - L'Ampolla

**Pain et farines**

Peixateria Rosa - L'Ampolla,  
Tarragona

**Viandes et Charcuterie**

Conills de Canemar - Bellestar  
Lantxaga - Fornells de la Selva  
Massot - Fornells de la Selva  
Cal Mitjana - La Seu d'Urgell



• HIVER 2025 •



VERMOUTH

7

BELLINI

10

DRY MARTINI

10

TÍO PEPE\*

5

JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA\*

7

MOËT & CHANDON\*

10

\* Servi a la coupe.

## À PARTAGER

Terrine de foie-gras à la gelée de coings	22
Jambon Ibérique de Bellota 100%, Aurelio Castro y González, Guijuelo	32
Crevettes à l'ail	14

## ENTRÉES

Salade de Lapin en Escabèche et Vinaigrette au Pamplemousse	15
Citrouille rôtie, yogourt, citron, pignons de pin et persil	12
Cassole de Fromage Fondu Neu de Cadí	14
Salade tiède de tête et pied de veau	14
Soupe de galets aux boulettes de viande	12
Trinxat de Cerdanya au lard	14

## RIZ, OEUFS ET PÂTES

Purée d'aubergines aux artichauts et jaune d'œuf	14
Riz de montagne façon Joanet de Castelbó (2 pers. Min.)	19
Cannellonis de Chapon avec Béchamel aux Cèpes	16

## FOIE-GRAS

## JAMBON

## CERVETTES

## LAPIN

## CITROUILLE

## FROMAGE

## TÊTE ET PIED

## GALETS

## LARD

## AUBERGINES

## RIZ DE MONTAGNE

## CANNELLONIS

## PLATS PRINCIPAUX

Queue de lotte à l'Orange	28	LOTTE
Sole à la placha	30	SOLE
Filet de bar avec pois chiches l'anoia et tomates séchées	32	BAR
Côte de veau milanaise	23	VEAU
Fricandó de veau massot aux champignons des prés	23	VEAU
Faux de bœuf aux champignons, épinards et foie gras	32	BŒUF
Civet de chevreuil	23	CHEVREUIL

## ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre confites au romarin et au yaourt / Purée de pommes de terre / Légumes sautés / Poivrons "du piquillos" / Salade verte / Pommes de terre façon paille	5
--	---

## FROMAGES ET DESSERTS

Chariot de fromages Alt Urgell	16	FROMAGES
Pavlova aux fruits rouges	10	FRUITS ROUGES
Cheesecake « Neu del Cadí »	10	FROMAGE
Crème brûlée à la vanille	10	VANILLE
Strudel aux pommes	10	POMMES
Glace à la crème de yaourt de La Reula au miel, noix et beignets	12	YAOURT
Sorbets et glace	8	