



*In the Pyrenees the more elderly say that the Aneto was a giant of snow who taught the shepherds to do the cheese...*

*Now is turned into mountain, because he did not want to help Jesus when him tired and weakened asked for hospitality.*

*His penance was the one that could recover the conscience and her voice the nights of tempest...*

*The people of the valleys assure that the nights in which the wind blows loudly his complaints are heard ...*

*Aux Pyrénées plus vieux ils disent que l'Aneto était un géant de neige qui a appris les bergers à faire le fromage...*

*Maintenant il est changé en montagne, parce qu'il n'a pas voulu aider Jésus quand il sera fatigué et affaibli il lui a demandé de l'hospitalité.*

*Sa pénitence a consisté en ce qu'il pouvait recouvrer la conscience et sa voix les nuits de tempête...*

*Les gens des vallées assurent que les nuits dans lesquelles le vent redouble ses plaintes sont entendues en se lamentant sur ce qu'il a fait...*

## TO SHARE

### A PARTAGER

#### **Acom iberian ham with chiapatta bread and tomato**

Jambon ibérique avec chiapatta et avec des tomates 22.50€

#### **Foie gras terrina with red fruits jam**

Terrine de foie gras avec confiture de fruites seques, sauterne et petit pain de mel 23.00€

#### **Veal Carpaccio with parmesan and pistachio nut vinaigrette**

Carpaccio de veaux, avec du parmesán et vinaigrette de pistaches 21.00€



## STARTERS

### POUR OUVRIR BOUCHE

#### **Warm goat cheese salad with vinaigrette of dried fruits**

Salade tiède de fromage de chèvre craquant et vinaigrette de fruits séchés 15.00€

#### **Foie to the poêle, ragout of grapes, jam of violets and salad of outbreaks**

Foie à la poêle, ragout de raisins, confiture de violettes et salade de bourgeons 21.00€

#### **Creamy rice of fungi and baby langoustines, parmesan and germinated watercress**

Riz moelleux de champignons et petits langoustines, parmesan et des cressons 17.00€

#### **Soft cream of shellfish and pilgrim's scallop to the poêle**

Crème légère de fruits de mer à la poêle 18.00€

#### **Vegetables, outbreaks and tender tubers with Iberian oil**

Légumes, bourgeons, tubercules tendres avec huile d'olive, ibériques 16.00€

#### **Salad of station leaves, confit tomatoes and crudités**

Salade de feuilles vertes d'été, tomates confites et crudités 14.00€

#### **Our Aran pot**

La notre marmite D'Aran 16.00€



## FROM THE SEA DE LA MER

### **Roast monkfish, peas creamy and creaking small vegetables**

Lotte rostit avec cremeaux de petit pois cremós de pèsols iet des legumes craquants

23.00€

### **Sea bass, beans soup and cuttlefish**

Bar, juteux de petites faves et de la seche

19.00€

### **Hake with green sauce**

Colin dans ça sauce verte

21.00€

### **Cod fish confit, withceps and tirabeques**

Morue confite, lames de ceps et tirabeques

22.50€



## FROM THE LAND DE LA TERRE

**Iberian roast sucking-pork, yogurt cream and Sechuan's pepper, orange and figs jam**

Cochon de lait ibérique rôti, crème d'yogurt et poivre de Sechuan, orange et confiture de figues 21.00€

**Grilled deer loin, ragout of red fruits**

Échine de cerf grillée, ragout des fruits rouges 22.00€

**Veal sirloin steak, Priorat wine sauce, ceps and sweet chalotes**

Veau avec une sauce de vin du Priorat, ceps et echalottes confites 23.00€

**Duck magret, gourd chutney, sauce of muscatel grapes and wild asparagus**

Magret de canard, chutney de courge, sauce de raisins, muscat et des asperges de marge 19.00€

**Lamb leg, mushrooms cream, tirabeques and mini glazed carrots in his juice**

Cuisse d'agneau désossée, crémeuse de champignons, tirabeques et de mini carottes glacées dans son jus 20.00€



## DESSERTS

## DESSERTS

### Hundred for hundred chocolate

Cent par cent chocolat

9.00€

### Degustation of seasonal fruits

Dégustation de fruits de station

7.00€

### Tatin cake

Tarte Tatin

6.50€

### Cheese cake

Gateaux de fromage

7.50€

### Tahiti vanilla cream

Creme de vanille de Tahiti

6.50€

**8% vat included**

**8% tva included**