

Gastronomic starters | Entrées gastronomiques 34,00 €

MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Creamy rice with mushrooms & grilled *foie gras* 29,00 €
Riz crémeux aux cèpes et foie gras à la braise

Pigeon rice with mushrooms & artichokes 28,00 €
Riz au pigeonneau aux cèpes et artichauts

Tuna cheek rice & roast pepper 29,00 €
Riz de joue de thon et poivron rôti

Grilled Octopus 26,00 €
Poulpe à la braise

Grilled baby cuttlefish with fried onion and tomato 24,00 €
Petits calamars sautés aux oignons et à la tomate

Hake with potatoes *parmentier* & grilled vegetable 26,00 €
Colin à la vapeur avec parmentier de pommes de terre et légumes grillés

Grilled turbot with asparagus with black butter 39,00 €
Turbot à la braise avec asperges au beurre noir

Grilled salted prawns with *fleur de sal* 42,00 €
Gambas à la braise et fleur de sel

Crispy suckling pig with mango, pear and pineapple chutney 26,00 €
Cochon de lait croustillant avec chutney de mangue, poire et ananas

Charcoal-grilled chicken thigh with vegetables & *ailloli* 21,00 €
Cuisse de poulet fermier à la braise avec légumes et *ailloli*

Grilled lamb ribs with Andorran Potatoes 26,00 €
Côtelettes d'agneau et pommes de terre d'Andorre

Fricandeau of Pirenean veal & grilled artichokes 24,00 €
Fricandeau de veau des Pyrénées et artichauts grillés

Grilled veal T-bone with *soufflées* potatoes et bearnaise sauce 55,00 €
Côte de veau à la braise avec pommes de terre soufflées et sauce béarnaise

Desserts | Desserts

For external guests it's compulsory to take the gastronomic starters and a main dish.
Les clients non hébergés doivent obligatoirement choisir les entrées gastronomiques et un plat principal.

