

À partager

JJambon ibérique "5 Encinas", coupé à la main, avec pain et tomate 32€ - 20€ (1/2 portion)

Croquettes de jambon ibérique 4€ / u

LES entrées

Soupe de tomate au basilic 20€

Salade de haricots verts fins avec magret de canard et copeaux de foie-gras 26€

Salmorejo et homard 30€

Raviolis de foie-gras et truffe 32€ - 22€ (1/2 portion)

Salade de tomates, ventrèche de thon et oignon nouveau 18€

Cannellonis traditionnels 22€

Pâtes fraîches aux gambas de la côte méditerranéenne 26€

Foie-gras torchon avec confiture de tomate et oignons caramélisés 32€

Haricots "Ganxet" mijotés avec museau et oreille de porc 25€

Supplément

Pain et huile 4€ pp

Huile d'olive vierge extra biologique, au parfum fruité et aux notes herbacées, élaborée artisanalement à partir d'olives arbequines sélectionnées.

DE LA mer

Turbot rôti au four avec purée truffée, sauce romesco et copeaux de calamar 35€

"Kokotxes" de moure à la sauce verte 28€ - 18€ (1/2 portion)

Soupe de corvina aux crevettes de Palamós 28€

Tataki de ventrèche de thon rouge Bluefin sur poivrons del piquillo 28€

DE LA terre

Gigot d'agneau cuit 7 heures 33€ - 20€ (1/2 portion)

Filet de boeuf matuée avec pommes "pont neuf" 35€

Joue de veau aux fruits rouges aigre-doux 28€

Épaule de chevreau confite 36€

Carré d'agneau des Pyrénées rôti avec son jus aux herbes de Provence et gratin de pommes de terre 36€

Coquete rôti au four avec pommes paille et asperges vertes 28€

Steak tartare découpé à la main, et mousse de Comté 32€

Boulettes de picolat with chanterelle mushrooms 26€

Pigeon de Bresse à la vinaigrette 32€

Menu élaboré à partir des recettes de Josep Maria Boix

SÉLECTION de fromages

Sélection de fromages de la Cerdagne et international  18€

LE PLAISIR DES douceurs...

Gâteau au fromage   	15€
Assortiment de glaces   	12€
Tarte fine aux pommes, glace à la vanille et sauce caramel   	15€
Mille-feuille à la crème et aux fraises   	15€
Tout chocolat  	15€
Truffes au chocolat avec crème   	15€
Soufflé au Grand Marnier   	18€

(*) Les desserts doivent être commandés à l'avance

MENÚ dégustation



Coupe de champagne avec apéritif
Salade de homard avec vinaigrette de mangue 
Raviolis de foie gras et truffé  
Filets de sole avec crevettes  
"Kokotxes" de morue à la sauce verte  
Gigot d'agneau cuit 7 heures 

Fromages 
Dessert aux trois chocolats 
Soufflé au Grand Marnier   
Petit-fours 

Prix par personne : 118€ (TVA incluse)
Option d'accord mets et vins : 35€
Boissons non comprises

(*) Table complète requise

Le service du menu sera disponible jusqu'à 14h00 et 21h00.

MENÚ Boix

Coupe de cava avec apéritif
Raviolis de foie gras et truffé  
"Kokotxes" de morue à la sauce verte  
Filets de cuisse de chevreau rôti

Pré-dessert
Tarte fine aux pommes avec glace à la vanille et sauce caramel   
Petit-fours 

Prix par personne: 72€ (TVA incluse)
Boissons non comprises

Menu élaboré à partir des recettes de Josep Maria Boix

 Gluten  Lait  Œufs  Poisson  Mollusques  Crustacés  Sulfites  Fruits à coque