



La Carte d'Été

Les Entrées

La Bonite de Méditerranée
Mousse Légère d'Huitre
Bonito Tuna
Fluffy Oyster Mousse and Watermelon



Le Foie Gras Fumé au Naturel
Amandes et Premières Cerises
Lightly Smoked Foie Gras
First Cherries and Fresh Almonds



Les Moules 'Fameuses'
Citron Bergamote
Mussels
Flavored with Bergamot Lemon



L'Escalivada
De Légumes Boucanés
"L'Escalivada"
Roasted Catalan Vegetables



Les Suites

Le Tendre Maquereau
Saisi sur la Peau
Flame Seared Mackerel
Celery and Granny-Smith Apple



Le Poulpe de Nos Côtes
À la « Gallega »
Mediterranean Sea Octopus
À la "Gallega"



*L'Echine Grillée de Cochon "Tiretap's"
Betteraves Joujoux
Grilled "Tiretap's" Pork Loin
Plaything Beetroots*



*La Selle d'Agneau
Des Verts Pâturages Ariégeois
Slow-Roasted Saddle of Lamb
From the Green Ariégeois Hills
(Supp. 6€)*



*Les Beaux Fromages des Pyrénées Catalanes
Et le Rancio ou Maury (10cL)
Our Subtle Selection of Catalan Pyrenees Cheeses
With a Glass of Rancio or Maury (10cL)*

20€

*(En Supplément du Menu)
(In addition to our Menu)*



Les Desserts

*Les Framboises Cocorico
En Pétales de « Reine des Champs »
Cock-a-doodle Doo Raspberries!
Potato Petals*



*Le Chocolat
« Caramel-Cerfeuil »
Dark Chocolat
« Chervil n'Toffee »*



*Les Fraises Mara des Bois
En Habit de Sous-Bois
Mara des Bois Strawberries
In an Underwood `Dress`*

Le Repas du Baron 47€

**Une Entrée, un Plat et un Dessert
A Starter, a Main Course and a Dessert
Prix Nets T.T.C. VAT and Service included**

*Les Tarifs seront majorés de 20% pour tout service en dehors du restaurant et/ou des horaires Habituels d'ouverture
An extra -charge of 20% will apply if served out of the restaurant and/or at unusual opening hours*

