

Plats de saison

- *Artichauts sautés, asperges vertes et champignons* 18,00 €
- *Cœurs d'artichauts frits à la sauce romesco* 14,00 €
- *Salade tiède de fèves et des gésiers de canard confits* 16,00 €
- *Morilles de saison à la crème* 25,00 €
- *Riz au porc ibérique, artichauts et champignons (min 2 pers) ...* 23,00 €/Pers
- *Filet de maigre au four (pommes de terre, oignons et tomates)* 24,00 €
- *Viande ou poisson aux morilles en sauce à la crème (suppl.)* 7,00 €

Vins recommandés:

Viña Salceda sobre lias 24 viura, tempranillo bl. 4 m. formigó D.O.Ca Rioja 24,00 €
O luar do Sil 24 (Pago de los Capellanes) godello D.O. Valdeorras 26,00 €

Missatger 23 (Pujol Cargol) cariñena 12 m. formigó D.O. Empordà 24,00 €
Inici 22 (Merum Priorati) garnacha, cariñena, sirah D.O.Q. Priorat 33,00 €
Viñas de Gain cr. 22 (Bodegas Artadi) tempranillo D.O.Ca Rioja 36,00 €

Textures de Pedra cava (Raventòs i Blanc) xarel-lo, sumoll Conca riu Anoia 44,00 €

10% TVA comprise