



camins
de Talló

Entrées

Salade de tomates assorties 16 €
avec tapenade, sphérisation de poivrons
et caviar à l'huile de basilic
(2, 3)

Écume de Vichyssoise froide 14 €
avec œuf poché, céleri croustillant
et jambon ibérique
(2, 3, 10)

Endives au tartare d'anchois 16 €
tomates séchées, oignon rouge mariné
et beurre à la moutarde
(3, 4, 11)

Beignets de pommes de terre confites 12 €
avec aïoli au membrillo et paprika de la Vera
(2)

Ravioli wonton au fromage Puigpedrós 16 €
du Molí de Ger, coings et tomates séchées
avec sauce au jaune d'œuf mariné et parfum de lavande
(1, 2, 3)

Tiradito de thon rouge D.O. Balfegón 24 €
avec sauce ponzu et fruits rouges
(1, 4, 9, 12)

Cabillauds islandais à l'avocat 19 €
poireaux croustillants et fruits de la passion
(1, 4, 10)

Foie gras maison à l'Armagnac au sel 26 €
avec compote de pommes au four et coings
(1, 8)
Demi-portion 15 €



Plats principaux

Noix de Saint-Jacques 23 €
et purée de petits pois à la menthe
avec algues nori
(4, 5)

Saumon norvégien au romarin et au thym 19 €
avec légumes et sauce moutarde
(3, 4, 11)

Riz aux crevettes rouges 24 €
et mayonnaise aux agrumes
(4, 5, 6, 10)

Cannellonis de porc effiloché 18 €
avec poire conférence et béchamel au curry doux
(1, 2, 14)

Timbale de canard 22 €
avec foie gras et œuf de caille,
accompagnée de beignet de pommes de terre
(2, 9, 12)

Tartare de bœuf 23 €
avec chips de Grana Padano
(1, 2, 3, 11)

Brioche d'agneau des Pyrénées mijotée 24 €
avec mayonnaise au tamarin
(1, 2, 3, 9, 12, 14)

Aloyau de bœuf 25 €
sauce au porto et frites
(1, 14)
Supplément Saint-Jacques au foie gras 3 €



Pour les petits

Filet de bœuf (100 g) et frites 15 €
(1, 14)

Cannellonis de viande, sauce béchamel et fromage fondu 12 €
(1, 2, 3, 14)

Croquettes de bœuf maison (5 pièces) 10 €
(1, 2, 3, 14)



Desserts

Cheesecake crémeux avec confiture de myrtilles (1, 2, 3)	7 €
Ganache double chocolat aux carquiñoles Chocolat belge 70 % et chocolat blanc à l'huile d'olive (1, 2, 3, 9)	7,50 €
Mousse à la crème catalane brûlée avec glace pralinée (2, 3, 8)	6,50 €
Millefeuille aux fraises avec chantilly de Madagascar (1, 3)	6,50 €
Yaourt Esquella avec fruits rouges et coulis de mangue (3)	4,50 €
Deux boules de glace (3)	5,50 €

Liqueurs et digestifs

Grappa Nonino	6€
Grappa Libarna	6€
Cardhu 12 années	6€
Limoncello Villa Massa	4€
Ratafia	4€
Baileys	3€
“Orujo” blanc ou aux herbes	3€

Allergènes alimentaires

1. Céréales avec gluten
2. Les œufs
3. Produits laitiers
4. Poisson
5. Mollusques
6. Crustacés
7. Cacahuètes
8. Noix
9. Soja
10. Céleri
11. Moutarde
12. Sésame
13. Tramu
14. Sulfites