

camins
de Talló

DÉPARTS

Foie gras maison au sel, Armagnac et compote de pommes cuites, confiture de tomates et noix, servie avec des toasts Demi-portion : 15 €	26 €
Coca d'anguille sauce teriyaki avec du foie gras maison, chou sauté sauce tamarin	18 €
Houmous de pois chiches aux sardines fumées, Grenade d'automne, mandarine et pousses, servis avec des toasts	12 €
Tataki du fromage Roques Blanques de Molí de Ger et potiron confit à la camomille et pâte kataifi	14 €
Notre « Fish & Chips » Requin mariné frit, servi avec des frites maison et une mayonnaise aux herbes	16 €

PREMIERS COURS

Aubergines rôties à la burrata fumée, tomates séchées, vinaigrette au basilic, pignons de pin et miel	18 €
Brandade de sel et chutney de poivrons doux, sauce romesco épicée et toast au tramezzino	17 €
Artichauts de saison grillés, sauce hollandaise, et jambon ibérique croustillant	17 €
« Trinxat » de Cerdagne au lard Duroc, et boudin noir de Bellver	15 €
Soupe à l'oignon et œuf poché, oignons sautés et tuile de parmesan	16 €
Mousse de pommes de terre Parmentier à la truffe de saison, Œuf au plat, tuile de tapioca et betterave	14 €
« Risotto » crémeux de puntalette aux Saint-Jacques, et asperges vertes	21 €
Pain coca à la tomate	5 €
Assiette de frites	6 €

CHOISISSEZ VOTRE BRIOCHE

Agneau des Pyrénées confit,
mayonnaise au tamarin et
pommes allumettes

24 €

Steak tartare de filet de bœuf
servi avec des frites

24 €

Tartare de thon Balfegó AOP
avec avocat crémeux, sauce
yum-yum et chips de plantain

24 €

VIANDES

“Fricandó” maison

aux champignons de saison

21 €

Cannellonis de canard et foie gras

avec poire Conférence, sauce aux champignons et foie gras

20 €

Filet de bœuf grillé sauce demi-glace

avec tuile de parmesan et filaments de patate douce

Supplément escalope de foie gras 4 €

25 €

Rôti de porc et sa réduction

avec purée de patate douce, pico de gallo et piment jalapeño

19 €

Confit de canard maison

avec ragoût de champignons de saison et purée de céleri-rave

22 €

POISSONS ET FRUITS DE MER

Boulettes de crevettes farcies au poulet

avec sauce rôtie

21 €

Ragoût de bar

avec pommes de terre rôties

29 €

Filet de cabillaud d'Islande

sauce veloutée au safran et poireaux croustillants

19 €

Bar grillé

avec légumes et sauce beurre blanc

22 €

RIZ

Crevette rouge

24 €

Côte de porc « Ral d'Avinyó »

et champignons

22 €

Légumes de saison

20 €

DESSERTS

Pain au chocolat, à l'huile et au sel	7,50 €
Cheesecake Puigpedrós à la confiture de myrtilles	7,50 €
Panna cotta à la noix de coco, ananas et caramel au rhum brûlé	6,50 €
Croissant en pâte filo caramélisée, crème anglaise et amandes	6,50 €
Poire pochée au vin, crème Chantilly et crumble de biscuits	6,00 €
“Torrija” Pain perdu brioché, glace à la cannelle	7,00 €
Iogurt de l'Esquella, coulis de mangue	5,50 €
Deux boules de glace (chocolat, vanille, pistache, nougat, noix de coco, mangue)	5,50 €

DIGESTIFS

SHOT

VERRE

Grappa Nonino	6 €	11 €
Grappa Libarna	6 €	10 €
Cardhu 12 années	7 €	12 €
Macallan 12 années	9 €	15 €
Limoncello Villa Massa	4 €	6 €
Baileys	3 €	5 €
Orujo blanc ou herbes	3 €	5 €
Ratafia Ruset	4 €	6 €
Nogath Pirineus (liqueur de noix de Cerdanya)	5 €	8 €
El Torb de Cerdanya (liqueur de framboise et de myrtille)	5 €	8 €