

# Automne-Hiver à l'Ampurdan

Lamelles de jambon de « Jabugo »  
27,50

Croquettes de ceps et foie gras  
17,00

Croquettes de poulet et jambon de « Jabugo »  
15,00

Anchois de la côte avec « coca de vidre »  
17,00

\*\*\*\*\*

Nid d'haricots verts farcis de petits légumes, assaisonné à la vinaigrette de fromage de brebis  
19,50

Salade de morue confité avec olives noires d'Aragon, flageolets « de ganxet » et croustillants de morue  
21,00

Soupe de champignons avec éponge du ceps et huile de « tartuffo »  
19,50

Cannelons tièdes de pâte de foie-gras avec des ceps et artichauts  
25,00

\*\*\*\*\*

Raviolis de sèche avec cucurbitacées  
32,00

De la corbe avec brouillés de patate douce et jus de rôti  
36,00

Maquereaux au crème de fromage de chèvre  
19,50

Poisson du marché au avec des capres et anchois  
38,00

\*\*\*\*\*

Croustillant de pieds de cochon avec langoustines de Roses  
55,00

Cuisse de canard de gland rôtie avec châtaignes, oignons et champignons  
25,70

Agneau de lait (race Ripollaise) avec couscous de choux fleur et sauce de cacao  
31,00

Joue de veau avec croute de pomme de terre  
23,50

Pain, beurre et petits fours  
4,90

Prix avec T.V.A. (8%) compris