


## MENÚ 1

### STARTERS

- **Assorted patés with toast bread** 
- Assortiment de patés avec pain grillé
- **Stuffed potatoes**
- Pommes de terre farcies
- **Salad with mushrooms, lettuce, goat cheese, dry fruits & vinaigrette** 
- Salade avec champignons, lettuce, fromage de chèvre, fruits secs & vinaigrette)
- **Snails**
- Escargots
- **Home made cannelloni**
- Cannelloni de la maison
- **Assorted sausages with toast bread** 
- Assortiment de charcuteries avec pain grillé
- **Crep with vegetables, mushrooms, prawns, noix st Jaques, with goat cheese**
- Crep avec vegetables, champignons, crêvettes, noix st jaques, avec fromage de chèvre

### MAIN COURSE

- **Rabbit with dried figs** 
- Lapin aux figues sèches
- **Chicken with plums and pine nuts** 
- Poulet aux pruneaux
- **Roast lamb** 
- Agneau rôti
- **Salt cod with ceps (mushrooms)**
- Morue avec ceps
- **Duck with pear** 
- Canard aux poire
- **Lamb with garnish** 
- Agneau garni
- **Veal steak with garnish** 
- Steak de veau garni

### DESERTS:

- **Home cream catalan cream**
- Crème catalane
- **Homemade cottage cheese with honey** 
- Fromage blanc au miel
- **Dried fruits with moscatell** 
- Fruits secs avec moscatell
- **House pie (apple or cheese pie)**
- Tarte de la maison (pomme ou fromage)
- **Assorted ice cream (3 different flavours)**
- Assortiment de glaces (3 different saveurs)
- **Chocolate coulant with ratafia**
- Coulant de chocolate avec ratafia

COFFEE, WATER & HOUSEWINE (Bottle) or CAVA (bottle)

**23€ with taxes**