

## SEASONAL

*dishes*

## PLATS

*de saison*

Wild partridge in vinaigrette  
Perdrix sauvage à la vinaigrette

30€  
20€ (1/2)

Venison loin with Reinette apple  
Filet de chevreuil aux pommes Reinette





32€

Pheasant puff pastry with raisins and pine nuts  
Feuilleté de faisan aux raisins secs et pignons de pin 

25€

Scallops with chanterelle  
Coquilles Saint-Jacques aux girolles 

26€

Meatballs with chanterelle mushroom and cuttlefish    
Boulettes de picolat with chanterelle mushrooms and cuttlefish  

25€

Suquet of corvina with Palamós prawns    
Suquet de corb avec des gambas de Palamós 

29€

 Gluten  Milk  Egg  Fish  Molluscs  Crustaceans  Sulphites  Nuts

