

RESTAURANT FONTANÉ

ENTRÉES

Beignets de morue 3,5€ (unité)

Salade de légumes de notre jardin du Mas Marroch et jeunes pousses de montagne, crème de fromage Ermesenda, pickles de fruits de montagne, tomates confites, fleurs et herbes fraîches. 18€

Pâté de campagne au porc et au foie gras, accompagné d'une salade de jeunes pousses et de pain grillé. 18€

Terrine de sardines marinées aux poivrons rôtis, vinaigrette aux échalotes et au Chardonnay, jus d'olives et salade de jeunes pousses et pickles. 22€

Carpaccio de pied de porc avec vinaigrette aux cèpes, haricots blancs de Santa Pau, champignons de saison, pignons de pin, pommes de terre et ragoût de pied de porc. 17€

Caille marinée aux haricots blancs et légumes de notre jardin du Mas Marroch. 21€

Morue en escabèche avec huile d'olive élaborée à partir d'olives Aloreña, Cornicabra, Cordoba, Kalamata, tomates et d'huile d'olive extra vierge. 19€

SOUPES

Pot-au-feu de boudin noir, pilota de viande de Perol et petits pois. 16€

POISSONS

Suquet de rascasse mariné et grillé, tomates semi-séchées, olives noires, orange et pignons de pin. 29€

Filet de morue confit à la sanfaina et mousseline d'ail nouveau. 22€

RIZ ET PÂTES

Riz à la cazuela avec travers de porc, saucisse, petites seiches et asperges. 22€

Cannelloni de poularde avec poitrine de poularde cuite à basse température.

24€

Macaronis du Cardenal . Terrine de macaronis à la sauce bolognaise et béchamel, gratinée. 19€

VIANDES

Niu. Ragoût de tripes de morue, pigeon, saucisses et boudin noir. 30€

Filet de veau de Gérone, sauce de veau, crème aux morilles et légumes. 35€

Boulettes de viande aux champignons accompagné de purée de pommes de terre.

19€

Terrine chaude d'oie à la sauce au foie, poires et noix. 20€

DESSERTS

Comtesse de Ratafia. Ratafia, noix et réduction de chocolat. 12€

Dessert du musicien. Génoise et praliné à la noisette, crémeux et glace aux amandes, raisins secs, pruneaux, abricots secs. 12€

Crème catalane aromatisée à la cannelle et au citron. Purée, glace et écume de pomme au four. 12€

Fraises à la crème. Sauce aux fraises, crème fouettée, sorbet à la fraise, fraises, fraises des bois et sucre glace. 12€

Mel i Mató aux nèfles. Mató de drap de Fonteta, miel, nèfles et tuile croustillante au miel. 12€

Chocolat, pain, huile et sel. Brownie au chocolat avec huile d'olive, pain croustillant, glace au chocolat, huile et sel. 12€

PAIN

Pain de campagne

Pain de cristal

Tomate suspendue

Huile d'olive vierge extra

3,5€