

le Grand Menu

Libre Expression

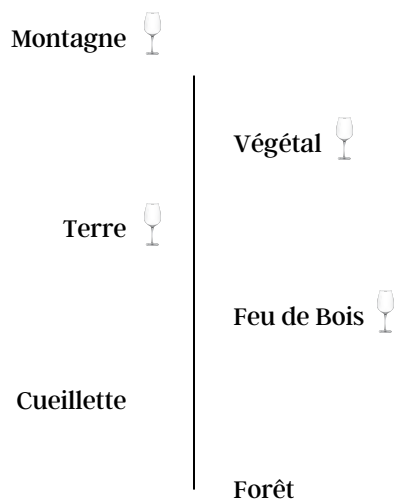
Un menu unique, composé au gré du marché et des saisons,
issu des jardins pyrénéens, des producteurs amis et des cueillettes du chef.

Menu en 6 Services 100 €
pour l'ensemble de la table

Accord Mets & Vins

4 verres | 40 €

6 verres | 60 €



La Cuisine du Chef Benoit Janet est fondamentalement **engagée** dans les **circuits courts**,
faite maison avec des produits **locaux** et de **saison**.

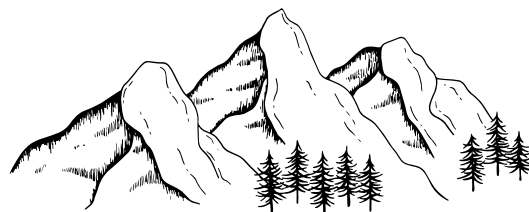
Il s'agit d'un **voyage respectueux de la Nature**, libre et créatif.
Très attaché à un **Artisanat Paysan propre et raisonné**.

Nos Amis Producteurs

Les Jardins de l'Amitié pour les légumes, herbes et cueillette | Le Moulin du Pays de Sault pour
les farines de Cerdagne Bio | Le Mas Lluganas pour le pigeon bio et canards |
Le cochon fermier Tiretap's | La fromagerie du Col del Fach | Les Ruchers Clément à Arboussols |
Les oeufs bio de Jessica à Finestret | La Pisciculture du Canigó pour les truites et saumon de fontaine |
Les agrumes Schaller Bachès à Eus

les jolis petits Plats

à partager



Verde

Ajo verde, mauvaises herbes	10 €
Bulle de chèvre, basilic, ail des champs	10 €
Bouquet de fleurs	8 €
Pommes - noisettes - herbes des bois	10 €

Animal

Œuf truffé, mouillettes	14 €
Croque Cochon, persil, ache des montagnes	12 €
Ventrèche de truite, pollen de ciste, fenouil sauvage	18 €

Feu de Bois

Canard de Mosset, baies sauvages, genévrier vert	18 €
Aubergine grillée, pignon, truffe d'été	16 €
Cupidon du Col del Fach, rôti, à l'épicea	20 €

Dulce

Tarte myrtilles, bourgeons de cassis	14 €
Pouncem d'Eus, noisettes	12 €
Pêche, verveine, framboises	12 €