

Menu Sentiers Gourmands De Cerdagne

CE MENU, AUX ACCENTS MONTAGNARDS ET CATALANS, DÉBUTE PAR
UN AMUSE-BOUCHE, AVANT DE SE POURSUIVRE AVEC QUATRE PLATS
INSPIRÉS PAR LA SAISON ET LES RELIEFS.

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

55€

ACCORDS METS & VINS

35 €

Cocktail Ermitage
et ses Amuse-bouche

Jaune de poule topinambour noisette
et sabayon au café

St Jacques rôties, céleri
et pommes vertes

Suprême de volaille au foin,
sauce poulette et angustura.

- OPTION FROMAGE -
Sélection de fromage 10€ en supplément

Meringue myrtille

Entremet choco-caramel

RESTAURANT
Le SAINT ANNE

La carte du moment

ENTRÉES

Salade de chou rouge et blanc acidulé, pomme verte et noix	12€
Œuf croustillant, champignon brun d'Olette et sabayon au café	14€
Crème de châtaigne et potiron, croûton au jambon ibérique	16€

PLATS

Ris de veaux dorés, gel citron et sauce grenache.	40€
Filet de bœuf et bavette, dans du lard fumé.	35€
Suprême de volaille au foin, sauce poulette et angustura.	27€
Ouillada, jarret et butifarra.	26€
Filets de loup, persil, citron et mousseline de carotte	30€
Truite des Pyrénées en deux services, amande et purée de céleri	28€
Saint Jacques rôties, pommes vertes et beurres citron	32€

VÉGÉTAL

Croquettes de pois chiche, sauce vierge au citron vert et miel	24€
--	-----

DESSERTS

Tarte coulante chocolat, caramel.	12€
Crème double, fine meringue et myrtille.	14€
Soufflé sapin, glace citron.	16€
Sélection de fromage.	14€

RESTAURANT
Le SAINT ANNE

Menu De Noël

Diner du 24 & 25 À Midi

CE MENU FESTIF, AUX SAVEURS IODÉES ET DU TERROIR,
DÉBUTE PAR UN COCKTAIL "ERMITAGE" AVANT
DE SE POURSUIVRE AVEC DES PLATS
INSPIRÉS DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON.

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

65€

ACCORDS METS & VINS

35 €

Cocktail Ermitage, beignet de lait fumé

Huitre papin, crème raifort

Escalope de Foie gras cardamome

St Jacques, céleri et pommes vertes

Chapon du Mas Terregalls, châtaigne et purée truffée

- OPTION FROMAGE -

Sélection de fromage 10€ en supplément

Buche choco-noisette et poire de Puigcerdà

Clémentine Givrée

RESTAURANT
Le SAINT ANNE

Menu Du Nouvel an

Dîner du 31 & 1 Le Midi

CE MENU FESTIF, AUX SAVEURS IODÉES ET DU TERROIR,
DÉBUTE PAR UN COCKTAIL "ERMITAGE", AVANT
DE SE POURSUIVRE AVEC DES PLATS
INSPIRÉS DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON.

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

95€

ACCORDS METS & VINS

35 €

Cocktail Ermitage et ses Amuse-bouche

Blinis et truite au sel

Langouste mayonnaise et avocat

Foie gras en cordon bleu et jambon belota

Pomme de terre et caviar

Filet de loup, persil, céleri, citron

Filet de cerf laqué poivre de sapin, sauce grand veneur,

Oignons et purée truffée

Où

Chapon du Mas Terregalls, châtaigne et purée truffée

Fromage

Farandole de desserts

RESTAURANT
LE SAINT ANNE