

# LA CARTE

## Entrées

Poêlée de supions à la catalane, moelleux au boudin noir, coulis de tomate confite...18

Pèle mêle d'asperges, chèvre frais et jambon cru truffé...20

Tartare de truite à l'huile de noisette, vinaigrette kumquat...17

Foie gras de canard, chutney de rhubarbe...25

## Plats

Pavé de thon snacké, poêlée d'artichaut et tomates éclatées, beurre moussoux aux aromates...29

Filet de dorade royale, tagliatelles fraîches à l'encre de seiche, crémeux de parmesan, pistou de roquette...26

Pluma de cochon, poêlée de pomme de terre « mitraille » et asperges, sauce paprika...28

Magret de canard rôti, risotto aux agrumes, jus court à la « Syrah »...29

## Fromages

Assortiments de fromages affinés...12

Demi saint Marcelin de notre maître affineur...7

Milk shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouges...7

## Desserts

Baba imbibé au rhum, crème vanillé, ananas caramélisé...12

Maxi Finger et dépendances »le grand classique «...12

Fraisier minute vanille-litchi...12

Meringue rose-framboise...12



## LA CARTE

### Entrées / Starters

Poêlée de supions à la catalane, moelleux au boudin noir, coulis de tomate confite...18  
***Sautéed baby cuttlefish Catalan style, soft black pudding cake, sun-dried tomato coulis***

Pèle mêle d'asperges, chèvre frais et jambon cru truffé...20  
***Asparagus medley with fresh goat cheese and truffled cured ham***

Tartare de truite à l'huile de noisette, vinaigrette kumquat...17  
***Trout tartare with hazelnut oil and kumquat vinaigrette***

Foie gras de canard, chutney de rhubarbe...25  
***Duck foie gras with rhubarb chutney***

### Plats / Main Courses

Pavé de thon snacké, poêlée d'artichaut et tomates éclatées, beurre moussoux aux aromates...29  
***Seared tuna steak, sautéed artichokes and burst tomatoes, aromatic foamy butter***

Filet de dorade royale, tagliatelles fraîches à l'encre de seiche, crémeux de parmesan, pistou de roquette...26  
***Royal sea bream fillet, fresh squid-ink tagliatelle, creamy parmesan, rocket pesto***

Pluma de cochon, poêlée de pomme de terre « mitraille » et asperges, sauce paprika...28  
***Iberian pork pluma, sautéed baby potatoes and asparagus, paprika sauce***

Magret de canard rôti, risotto aux agrumes, jus court à la « Syrah »...29  
***Roasted duck breast, citrus risotto, short Syrah jus***

### Fromages / Cheeses

Assortiments de fromages affinés...12  
***Selection of matured cheeses***

Demi saint Marcelin de notre maître affineur...7  
***Half Saint-Marcelin from our master cheesemaker***

Milk shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouges...7  
***Soft-cheese milkshake with honey and red-fruits compote***

### Desserts / Deserts

Baba imbibé au rhum, crème vanillé, ananas caramélisé...12  
***Rum-soaked baba, vanilla cream, caramelized pineapple***

Maxi Finger et dépendances »le grand classique «...12  
***Maxi Finger and its chocolate indulgence — the timeless classic***

Fraisier minute vanille-litchi...12  
***Instant vanilla-lychee strawberry creation***

Meringue rose-framboise...12  
***Pink raspberry and rose meringue***



## LA CARTE

### Entrées / Entradas

Poêlée de supions à la catalane, moelleux au boudin noir, coulis de tomate confite...18

***Salteado de chipirones a la catalana, bizcocho de morcilla, coulis de tomate confitada***

Pèle mêle d'asperges, chèvre frais et jambon cru truffé...20

***Ensalada de espárragos, queso de cabra fresco y jamón curado con trufa***

Tartare de truite à l'huile de noisette, vinaigrette kumquat...17

***Tartar de trucha con aceite de avellana y vinagreta de kumquat***

Foie gras de canard, chutney de rhubarbe...25

***Foie gras de pato con chutney de ruibarbo***

### Plats / Platos principales

Pavé de thon snacké, poêlée d'artichaut et tomates éclatées, beurre moussoux aux aromates...29

***Filete de atún marcado, salteado de alcachofas y tomates, mantequilla espumosa con hierbas***

Filet de dorade royale, tagliatelles fraîches à l'encre de seiche, crémeux de parmesan, pistou de roquette...26

***Filete de dorada real, tagliatelle frescas con tinta de calamar, crema de parmesano, pesto de rúcula***

Pluma de cochon, poêlée de pomme de terre « mitraille » et asperges, sauce paprika...28

***Pluma de cerdo ibérico, salteado de patatas baby y espárragos, salsa de pimentón***

Magret de canard rôti, risotto aux agrumes, jus court à la « Syrah »...29

***Magret de pato asado, risotto de cítricos, jugo corto de Syrah***

### Fromages / Quesos

Assortiments de fromages affinés...12

***Selección de quesos curados***

Demi saint Marcellin de notre maitre affineur...7

***Medio Saint-Marcelin de nuestro maestro afinador***

Milk shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouges...7

***Batido de requesón con miel y confitura de frutos rojos***

### Desserts / Postres

Baba imbibé au rhum, crème vanillé, ananas caramélisé...12

***Baba empapado en ron, crema de vainilla, piña caramelizada***

Maxi Finger et dépendances »le grand classique «...12

***Maxi Finger y sus dependencias de chocolate — el gran clásico***

Fraisier minute vanille-litchi...12

***Fresier al momento con vainilla y lichi***

Meringue rose-framboise...12

***Merengue rosa de frambuesa***



## LA CARTE

### Entrées / Entradas

Poêlée de supions à la catalane, moelleux au boudin noir, coulis de tomate confite...18

***Saltato di seppioline alla catalana, tortino di sanguinaccio, coulis di pomodoro confit***

Pèle mêle d'asperges, chèvre frais et jambon cru truffé...20

***Misto di asparagi, caprino fresco e prosciutto crudo al tartufo***

Tartare de truite à l'huile de noisette, vinaigrette kumquat...17

***Tartare di trota con olio di nocciola e vinaigrette al kumquat***

Foie gras de canard, chutney de rhubarbe...25

***Foie gras di anatra con chutney di rabarbaro***

### Plats / Platos principales

Pavé de thon snacké, poêlée d'artichaut et tomates éclatées, beurre moussieux aux aromates...29

***Trancio di tonno scottato, carciofi saltati e pomodori, burro spumoso alle erbe***

Filet de dorade royale, tagliatelles fraîches à l'encre de seiche, crémeux de parmesan, pistou de roquette...26

***Filetto di orata reale, tagliatelle fresche al nero di seppia, crema di parmigiano, pesto di rucola***

Pluma de cochon, poêlée de pomme de terre « mitraille » et asperges, sauce paprika...28

***Pluma di maiale iberico, patate novelle e asparagi saltati, salsa al paprika***

Magret de canard rôti, risotto aux agrumes, jus court à la « Syrah »...29

***Petto d'anatra arrosto, risotto agli agrumi, riduzione di Syrah***

### Fromages / Quesos

Assortiments de fromages affinés...12

***Selezione di formaggi stagionati***

Demi saint Marcelin de notre maitre affineur...7

***Mezzo Saint-Marcelin del nostro maestro affinatore***

Milk shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouges...7

***Frullato di formaggio fresco con miele e confettura di frutti rossi***

### Desserts / Postres

Baba imbibé au rhum, crème vanillé, ananas caramélisé...12

***Baba al rum, crema alla vaniglia, ananas caramellato***

Maxi Finger et dépendances »le grand classique «...12

***Maxi Finger e le sue dipendenze al cioccolato — il grande classico***

Fraisier minute vanille-litchi...12

***Fresier espresso alla vaniglia e litchi***

Meringue rose-framboise...12

***Meringa rosa ai lamponi***



## LA CARTE

### Entrées / Entradas

Poêlée de supions à la catalane, moelleux au boudin noir, coulis de tomate confite...18

***Gebratene Sepien nach katalanischer Art, zarter Blutwurstkuchen, Tomaten-Confit-Coulis***

Pèle mêle d'asperges, chèvre frais et jambon cru truffé...20

***Spargelvariation mit frischem Ziegenkäse und getrüffeltem Rohschinken***

Tartare de truite à l'huile de noisette, vinaigrette kumquat...17

***Forellentatar mit Haselnussöl und Kumquat-Vinaigrette***

Foie gras de canard, chutney de rhubarbe...25

***Enten-Foie-Gras mit Rhabarber-Chutney***

### Plats / Platos principales

Pavé de thon snacké, poêlée d'artichaut et tomates éclatées, beurre moussieux aux aromates...29

***Gebratener Thunfisch, Artischocken-Pfanne und aufgeschäumte Kräuterbutter***

Filet de dorade royale, tagliatelles fraîches à l'encre de seiche, crémeux de parmesan, pistou de roquette...26

***Goldbrassenfilet, frische Sepia-Tagliatelle, Parmesancreme, Rucola-Pesto***

Pluma de cochon, poêlée de pomme de terre « mitraille » et asperges, sauce paprika...28

***Iberico-Schweinepluma, gebratene Kartoffeln und Spargel, Paprikasauce***

Magret de canard rôti, risotto aux agrumes, jus court à la « Syrah »...29

***Gebratene Entenbrust, Zitrus-Risotto, kurzer Syrah-Jus***

### Fromages / Quesos

Assortiments de fromages affinés...12

***Auswahl gereifter Käsesorten***

Demi saint Marcelin de notre maitre affineur...7

***Halber Saint-Marcelin unseres Käsemeisters***

Milk shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouges...7

***Milchshake aus Frischkäse mit Honig und Rotfruchtkompott***

### Desserts / Postres

Baba imbibé au rhum, crème vanillé, ananas caramélisé...12

***Rum-Baba, Vanillecreme, karamellisierte Ananas***

Maxi Finger et dépendances »le grand classique «...12

***Maxi Finger e le sue dipendenze al cioccolato — il grande classico***

Fraisier minute vanille-litchi...12

***Sofort-Erdbeercreation mit Vanille und Litschi***

Meringue rose-framboise...12

***Rosa Himbeer-Baiser***