



MENU À EMPORTER

Entrées

- Dégustation de pâtés faites à la maison avec pain grillé
- Caneloni de crêpe farçie de poulet du pays et jus de rôti truffé
- Salade d'escarole, haricots blancs, sauce de Romesco et morue fumée
- Soupe de citrouille et boletus aux praliné de pignons de pin
- Trinxat de chou et pomme de terre avec bacon cuit à basse température



Plats

- Confit du Canard avec sauce d'orange
- Lapin à l'aigre-douce avec des raisins secs, pignons de pin et pomme au four (Specialité de la maison)
- Côte de porc Duroc avec sauce de moutarde Dijon
- Morue, avec sauce de tomate et pomme de terre
- Agneau cuit à basse température avec échalotes et purée de céleri



Desserts

- Île Flotante avec crème anglaise
- Gâteau au fromage avec coulis de framboise
- Flan de la maison avec néflier de notre arbre
- Pêche Melba: pêche au sirop, coulis de framboise
- Figues confites aux agrumes et verveine

Un entrée + un plat + un dessert = 25€

Un entrée ou plat 15€

Dessert 5€

Nous prenons les commandes jusqu'à 15 heures pour le même jour.

Déjeuners: ramassage au restaurant jusqu'à 16h.

Dîner: nous le servirons à votre hotel à Besalú à 20h.



Petits entrées à partager

Fromage de chèvre fumé de Riudaura avec coing de la maison 9 €

Poivrons Piquillo farci de morue 4 € / unité

Jambon ibérique et pain tomate 12 €

Foie gras micuit avec figues et vin doux de Empordà 10 €

Saint-Jacques avec “trinxat” (Chou, pomme de terre et lard) et truffé de jus de roti 9 € / unité

Anchois salés au Restaurant avec huile d'olive OrVerd et pain tomate 9 €

Pont Vell Classics

Filet de boeuf Chateaubriand avec sauce du cèpes (min. 2 personnes) 25,00 € /pers.

Queue de vache au vin rouge de Empordà 20,00 €

“Txuletón” Entrecôte de boeuf Angus reposée (800 gr) 40,00 €

Nous prenons les commandes jusqu'à 15 heures pour le même jour.

Déjeuners: ramassage au restaurant jusqu'à 16h.

Dîner: nous le servons à votre hotel à Besalú à 20h.

CONTACT POUR COMMANDES

Telf. 972 501927

Whatsapp 676670999

10% TVA inclus

Restaurant Pont Vell *Automne 2020*