

LE MENU DE L'HÔTEL

Le menu est exclusif pour les clients de l'hôtel
The menu is exclusive for hotel guests

Entrées

Assortiment de croquettes du garde-manger du Pont9 Assortment of croquettes from the Pont9 pantry

Salades de la Coma (esqueixada, salade verte, escalivada) Coma salads (esqueixada, green salad, escalivada)

Soupe catalane « escudella » avec pâtes et boulette Escudella soup with galets and meatball

Trinxat de pommes de terre de Molló avec lard Trinxat of Molló potatoes with bacon

> Cannellonis gratinés à la béchamel Cannelloni au gratin with béchamel

Œufs au plat de Ca la Xica avec ratatouille catalane (samfaina) Fried eggs from Ca la Xica with samfaina (Catalan ratatouille)

> **Plat du jour** Dish of the day

Plats principaux au choix

Bœuf de Gérone mijoté aux champignons Girona beef stew with mushrooms

Poulet de Bresse rôti au feu de bois avec garniture Grilled spring chicken with garnish

Joues de bœuf braisées à la ratafia de la Garrotxa Beef cheeks stewed with ratafia from Garrotxa

Cuisses de poulet fermier aux pruneaux Free-range chicken thighs with prunes

Morue à la samfaina (ratatouille catalane) Cod with samfaina (Catalan ratatouille)

Calmars grillés à l'ail et au persil Grilled squid with garlic and parsley

> **Plat du jour** Dish of the day

Desserts

Crème catalane Catalan cream

Flan aux œufs avec crème chantilly Egg flan with whipped cream

Miel de Setcases avec fromage frais de la Moixa Honey from Setcases with fresh cheese from la Moixa

> **Dessert du musicien avec muscat** Musician's dessert with muscatel wine

> > Glaces et sorbets
> > Ice creams and sorbets

Salade de fruits frais Fresh fruit salad