

Carte

Les Entrées

HUÎTRES VIVANTES, demi-douzaine 36.00

ARTICHAUTS DU PRAT (Royale, Confits et Croustillants) AU FOIE GRAS DE "COLOMERS" 30.00

OURSINS ET COUTEAUX DE MER GALICIENS AVEC SON "PIL-PIL" (aspic) ET À LA PURÉE PARMENTIER 34.00

TARTARE DE CREVETTES ROUGES AVEC "AJO BLANCO" (crème froide à l'ail) ET HUÎTRE FUMÉE SUR PAIN NOIR MOULU 42.50

HOMARD GALICIEN EN SALADE, AVEC ASPIC DE LÉGUMES DE SAISON 48.50

"DIM SUM" (ravioli chinois) FARCI DE CREVETTE ROUGES AVEC SON FUMET "DASHI" À LA VAPEUR DE THON ET ALGUES 36.50

TAGLIOLINI, OEUF DE CALAF À BASSE TEMPÉRATURE ET TRUFFE NOIRE DE "GRAUS" CONFITE 42.50

NOS CANNELLONI FARCIS DE POULET FERMIER DU PRAT 25.00

Les Poissons et Riz

POISSON DU MARCHÉ CONFIT AU PARFUM DE THYM SUR CRÈME DE BOURRACHES ET CARDONS DE NAVARRE 38.50

ROUGETS DE ROCHE (sans arêtes) AVEC SON CONSOMMÉ AU SOJA CORÉEN ET FEUILLES D'OIGNON DE FIGUERES AU FEU DE BOIS 32.50

BAR GRILLÉ "SAUVAGE" AU FEU DE BOIS, RIZ AUX GROSSES CREVETTES ÉCARLATES 42.50

"ESPARDENYES" (CONCONBRES DE MER) POÊLÉS AVEC "ROSSEJAT" DE VERMICELLES 52.50

RIZ "ROUSSI" D'ANGUILLE DU "DELTA" ET SQUILLES DE LA "BARCELONNETTE" 30.50

Les Viandes

PIEDS ET QUEUES DE PORC (DÉSOSÉS ET CROUSTILLANTS) AUX NAVETS DE LA CERDAGNE DE "TALLTENDRE" 28.00

CANETON RÔTI AU JUS ET À LA PRESSE (min. 2 pers.) 39.50 p.p.
(le grand classique de Via Veneto depuis 1967)

PETIT POULET DE BRESSE EN DEUX CUISSONS AU CURRY 36.50
Le blanc rôti "traditionnel" et la cuisse cuite à basse température et glacée

ÉPAULE DE CHEVREAU, RISOTTO DE "PUNTALETTE" ET FROMAGE DE CHÈVRE "VALENÇAY" 32.50
(préparée de 2 manières: confite 12 heures et en carpaccio tiède)

CÔTELETTES DE CHEVREAU GRILLÉES AU FEU DE BOIS, POMMES DE TERRE SOUFFLÉES 39.50

FILET DE BOEUF CHAROLAIS "EN TAGLIATTA" AVEC POTIRON RÔTI ET RAGOÛT DE CHAMPIGNONS 39.50

Menu “TRUFFE NOIRE”

Depuis le village de Graus tire le meilleur Truffe Noire

APERITIF :

*TOAST DE PAIN DE CAMPAGNE À L'HUILE DE LA SÈNIA (oliviers millénaires) ET TRUFFE NOIRE
TRUFFE NOIRE À CHAMPAGNE*

OIGNON DE “FIGUERAS” TRUFFÉE

(farci de foie gras, "migas" (miettes de pain frites) et truffe sur jus concentré de Jambon 5-J)

TAGLIOLINI AVEC OEUF DE CALAF À BASSE TEMPÉRATURE ET TRUFFE NOIRE

FILET DE BOEUF CHAROLAIS AUX RISOTTO À « PECORINO SARDO » ET TRUFFE NOIRE

FROMAGE "Camembert de Normandie" AFFINÉ PAR JEAN D'ALOS AVEC TRUFFE NOIRE

HOMMAGE DOUX À LA TRUFFE NOIRE

Prix du menu : 140€/pers.

Menu Dégustation

Une sélection de quelques de nos plats les plus populaires ainsi que nos dernières nouvelles

APÉRITIF: FISH & CHIPS VIA VENETO

COQUILLES SAINT-JACQUES POÊLÉES, SALADE WALDORF (Pomme et noix de Girona, coeurs de laitue de Tudela)

*“DIM SUM” (ravioli chinois) FARCI DE CREVETTE ROUGES AVEC SON FUMET “DASHI”
À LA VAPEUR DE THON ET ALGUES*

*ROUGETS DE ROCHE (sans arêtes) AVEC SON CONSOMMÉ AU SOJA CORÉEN ET FEUILLES D'OIGNON
DE FIGUERES AU FEU DE BOIS*

*ÉPAULE DE CHEVREAU, RISOTTO DE “PUNTALETTE” ET FROMAGE DE CHÈVRE “VALENÇAY”
(préparée de 2 manières: confite 12 heures et en carpaccio tiède)*

BEIGNETS DE CHOCOLAT ET NOISETTES, VOILE DE CACAO ET GLACE THAI

Prix du menu : 100€/pers.