

Printemps 24

Les Crus

Kru de crevette rouge dans son bouillon et gnocchis de pommes de terre 26€

Crevette des eaux du Phare de Sant Sebastià caressée par une sauce de crevette classique

Trois huîtres, trois classiques 21€

*Légèrement fumé et avec sauce barbecue/à l'ail/
à l'échalotes marinées et estragon*

**« Vitel-lo tonnato » de thon fumé avec sphères de câpres,
jus de piment d'Ibarra et chou-fleur 24€**

Thon légèrement salé et fumé avec câpres frites et chou-fleur

Tartare de « Espet » avec infusion de fruits de mer et d'algues croquantes 19€

Servi avec son filet de pêche croustillant et son émulsion d'algues

Entrées

**Artichaut à l'émulsion de jaune d'œuf, crème de boutifarre de pérol et double
bouillon de volaille 22€**

Quarts d'artichauts confits et sautés, jaune d'œuf onctueux, chips d'artichaut et pérol

**Asperges blanches cuites maison avec sauce hollandaise crémeuse, côtelettes
de porc salées et chips de pommes de terre 23€**

*Asperges cuites au sel et au sucre, sauce hollandaise de raisins blancs, lanières de bacon et
chips de pommes de terre*

Petits pois noyés dans une papillote de menthe, marjolaine et lardons 31€

Cuisinés dans leur bouillon aromatisé et accompagnés de bacon au poivre

Royal de foie gras cuit à l'argile, maïs et réglisse 23€

Cuit dans l'argile de La Bisbal avec des textures de maïs et essence de réglisse

Crackers, pain et petits fours 3,80 €

Si vous avez une intolérance ou une allergie, faites-le nous savoir et nous adapterons

Pals

Terre de rizières et de riziculteurs

Riz de l'Empordà, cuisiné avec des écrevisses, seiches et saucisses 25€

Sofrit cuisiné pendant des heures... ce qui en fait le plat de riz emblématique de l'Empordà

Riz de morue avec ses boyaux, épinards et pignons 24€

Cuit moelleux avec la variété Carneroli, ragoût de tripes et épinards al dente

Poisson

**Rouget de roche aux artichauts sautés, fine crème de
topinambo et jaune d'œuf 25€**

Accompagné d'un consommé de légumes doux

**Turbot accompagné d'un velouté d'arêtes de poisson et d'une crème
d'amandes grillées, cornichons et pamplemousse 31€**

*Dans cette proposition, nous jouons avec les contrastes d'une sauce classique, des notes
terreuses et d'agrumes et des textures de noisette.*

**Cannellonis de poireaux chauds aux scampis,
Fromage artisanal et nuage de lait 25€**

Un classique de la maison

Poisson de roche poêlé aux romesquets 30€

Frit toute entier

Monde rural

Magret de canard, courge d'été et vanille... 25€

*Cinq sortes de glands, quatre quarts à la vanille, foie gras...
éclats de cacao caramélisés... Sauce chocolat*

**Joue de veau cuite à l'ancienne avec sa sauce, gratin de céleri
et mayonnaise aux champignons 23€**

Bœuf cuit à basse température avec un chimichurri local et glace de veau

Porc ibérique moelleux, chapelure de berger et pomme Torroella 24€

Rôtie et moelleuse avec de la chapelure à l'ail de l'Empordà et pomme

Sucré et salé

Orange, recuit de Fonteta et miel de thym

Onctueux d'orange et recuit, infusion de ses peaux et miel croquant du Cap de Creus

“Kha khao” chocolat, caramel et fleur de sel

Différentes textures de chocolat 80%, crème caramel et touche de sel

Polo aux cerises et baies de sureau

Gelée parfumée au sureau, yaourt et ses flocons

“Pavlova “ à l'infusion de fraise, gelée de fruits rouges et touches épicées

Meringue croustillante infusée aux fruits rouges servie dans différentes textures

Glace à la camomille, anis étoilé et soupe glacée aux pommes et céleri

Balsamique et rafraîchissant

Prix par personne : 11€