Entre tradition et modernité

Entrées

Séquence d'huîtres Guillaudeau (3 pièces) 21€

Crème d'huîtres et citron vert, écume d'eau de mer et vinaigrette à l'échalote

Mousse de maïs au foie gras et vanille 23€

En version cocktail, base de mi-cuit, maïs grillé et son écume à la vanille

Denton affiné avec racines, escabèche douce et tangerine 23€

Un clin d'œil au sashimi... assaisonné d'une émulsion d'escabèche classique et de noix grillées

Salade de légumes, girolles, mizuna et truffe d'été 22€

Légumes blanchis à l'anglaise, champignons d'été confits, truffe et émulsion douce

Wagyu aux textures de pomme de Torroella 25€

Viande maturée, sésame noir et textures de pomme

Soupe froide de cerise et tomate, fromage frais et glace à l'HOVE 19,50€

Un "gaspacho" estival aux fruits et fromage en contraste

Fleur de courgette au crémeux de fromage Toscat, vinaigrette douce au basilic et notes de vieux vinaigre 24€

Farcie, croustillante et servie avec une crème froide de courgette et ses petites palourdes

Version marine du jambon « pan con tomate » 25€

Ventre de thon avec tomate concassée et huile d'olive Argudell

Petits calamars façon andalouse avec trois mojos 26€

Le traditionnel, au poivron vert et jalapeño, au aji amarillo et curcuma

Pain, crackers et mignardises – 3,90€

Merci de nous informer en cas d'allergie ou d'intolérance.

Plats principaux

La mer comme il faut

Cannelloni tiède de poireau aux langoustines, beurre blanc et fromage « El Set » 25€

Un classique de la maison

Riz Carnaroli au bouillon de caldereta et rascasse 32€

D'Albert Grassot, servi avec une émulsion au safran

Bar sauvage à la sauce verte aux algues 30€

Filet cuit lentement dans un fumet blanc concentré, algues et mayonnaise d'aubergines grillées

Penegal frit avec brunoise de pomme de terre et aïoli doux 32€

Un poisson peu connu, local, mis à l'honneur comme dans notre village

Tortellini de gambas blanches, ail tendre et jus de têtes 26€

Souvenir d'un ravioli, farci de gambas blanches de Palamós et d'un léger sofrit

Nos pâturages

« Mer et montagne » de thon rouge, tartare de vieille vache et jaune d'œuf 28€

Servi comme un steak traditionnel

Épaule de cochon de lait au chutney épicé et écorce de citron confit 30€

Cuisson lente et laquée avec sa demi-glace

« Lomo Bajo » braisé, pomme de terre ratte au feu et salade de pousses 30€

Bœuf mariné au chimichurri d'herbes locales et sauce épicée

Magret de canard aux figues, prunes grillées et vin doux de l'Empordà 26€

Cuit à votre goût, avec des notes de fruits mûrs et à noyau

Pain, crackers et mignardises – 3,90€

Merci de nous informer en cas d'allergie ou d'intolérance.

L'univers sucré

Crème au citron avec granité de céleri 12€

Un dessert très digestif et rafraîchissant

Forêt-Noire 12€

Un dessert alliant cerise, chocolat et une touche de kirsch

Le melon 12€

Salade fraîche de melon jouant sur les saveurs et textures

Éclair aux fruits rouges et crème à la vanille 12€

Hommage à ce classique français du XVIe siècle

Idéal pour partager...

Assiette gourmande 16€

*Mini croissant au caramel, pain à l'huile et chocolat,
gâteau au fromage artisanal et beignet de l'Empordà*