

## Automne

Saison des châtaignes, des panellets et des patates douces. Là où le Garbi à la fin de l'été se calme et cède la place à la douce entrée du vent du nord, la Tramuntana.  
Le premier froid, la brume du soir..

## Entrées

### **Carpaccio de crevettes Palamós, corail royal**

**Sauce soja fumée 23.90€**

*Hommage au Chef Toni Izquierdo*

### **« Melva » (poisson bleu) graissé au jus d'oignon de Figueras au vinaigre, patate douce escalivado et notes de poivre 18€**

*Filet sans abattage, délicatement mariné et accompagné d'une crème de patate douce*

### **Tatin de tomates, pomme de terre ratte et herbes 19.50€**

*Tomates légèrement cuites, pommes de terre confites confites*

### **"Champignons sautés" à la crème de courge, notes de fruits secs rôtis et de jus de rôti 24€**

*Légèrement sauté à la crème de moelle moelleuse, notes toastées et aromatiques*

### **Notre terrine "Escudella i carn d'olla" 22€**

*Escudella sous forme de terrine avec tous les ingrédients de ce plat symbole de notre terre*

### **Crème de châtaignes et poulet à la poudre de foie gras et brioche à la truffe 19.90€**

*Crème onctueuse au foie gras de l'Emporda*

### **Sandwich sobrassada de Xesc Reina et patate douce « Sol y serena » 23€**

*Une souvenir du Sandwich traditionnel*

### **Notre micuit Empordà avec ses textures crumble et pomme 23 €**

*Chutney d'épices, pain d'épices et gelée de muscat*

### **Épaule ibérique avec son pain de verre, tomate et huile de l'empordà 24.50€**

*Produit à l'état pur*

*Crackers, pain et petits fours 3,50 €*

*Si vous avez des intolérances ou des allergies, veuillez nous en informernous*

## Les poissons de notre côte

**Cannelloni tiède de poireau et langoustines 24.50€**

*L'incontournable du Casamar*

**Noix de Saint-Jacques au beurre de noisette, câpres et citron confit 24.50€**

*Doucement marqué, avec une sauce qui rappelle une meunière*

**Tortellini aux crevettes blanches, champignons et velouté crémeux 22.90€**

*Pâtes maison aux crevettes blanches sautées, légumes et émulsion truffée*

**Riz Carneroli aux seiches, oursins et boudin noir 24.50€**

*Variété cultivée à Pals, cuite avec une sauce noire, seiches  
marquées au moment et jaunes d'oursins*

**Suprême de poisson "palangre" au bouillon de suquet au safran, sphère de  
pomme de terre et émulsion moelleuse d'algues 29.90€**

*Rappelant un classique de la cuisine catalane, le bouillon au  
safran et le suprême à sa point*

## Les viandes de nos pâturages

**Côte de boeuf laquée avec sauce à la moutarde 29€**

*Cuite a basse température, légèrement laquée*

**Riz "Trompeta de la mort" (Champignons) crémeux, saucisse  
perol et beurre de noisette 24.50€**

*Travaillé comme un risotto avec de la butifarra de perol  
"étalée" et émulsionnée avec du beurre de noix onctueux*

**Épaule d'agneau cuise a vas temperature 26€**

*Épaule d'agneau au crémeux de foie-gras, nyamera et émulsion d'oeuf au plat*

**Coulant de pomme de terre Kennebec et lièvre royal à la brioche 26.50€**

*Un classique avec une couche de pomme de terre crémeuse*

**Cochon de lait "Xesc Reina" confit et pressé, servi avec textures  
de fruits à noyau et sauce au poivre 26.50€**

*Lacat amb sucs d'ibériques, gelées de fruits et contrastes acides*

*Crackers, pain et petits fours 3,50 €*

*Si vous avez des intolérances ou des allergies, veuillez nous en informer*

## **Le côté sucré...**

### **L'origine de la "noisette"**

*Textures de noisettes de proximité et chocolat*

### **Chocolat blanc , cannelle et anis**

*Fleur croustillante de chocolat aux arômes d'épices et fleurs*

### **Yogurt de Fonteta aux épices et pêche**

*Pellicule fine de pêche mi-confite aux notes de thym et textures de yogurt*

### **Milkshake d'orange et de carotte avec une crème de pistaches et fruit de la passion**

*Textures d'orange, granité de carotte et pistache*

### **Crème citron , granitée de celery et Roche citriques**

*Crème de citron rafraîchissante*

**Prix par dessert: 9.50€**