

Entrées

Tartare classique de bœuf de Gérone, jaune d'œuf confit et pommes Maxim's – 24€

Bœuf de Gérone coupe au couteau, assaisonné à la minute, servi avec jaune d'œuf confit et pommes Maxim's croustillantes.

Salade de légumes et jeunes pousses de printemps, vinaigrette pomme, citron vert et concombre – 17€

Sélection de légumes de saison, artichaut en pickles, pois gourmands, haricots verts et betterave, sur un lit de feuilles variées.

Cannelloni tiède de poireau, langoustines et fromage El Set – 25€

Une interprétation raffinée d'un classique de la maison.

Maigre maturée, condiments d'algues aux agrumes et noix de cajou – 22€

Corvina de notre côte, délicatement maturée, accompagnée d'un "ceviche" d'algues, fruits secs et oignon rouge.

Jardin de légumes *al dente*, purée de chou-fleur rôti, essence d'herbes fraîches et fromage affiné – 19.90€

Association de chou-fleur, romanesco, asperge verte, mini courgette et radis, relevée par des notes torréfiées et herbacées.

Lapin sauvage en escabèche de sauge, huître vivante et textures de moutarde – 22€

Lapin en escabèche, mini carotte en pickles, huître vivante et déclinaisons de moutarde.

Bonite grillée à la flamme, textures de calçot et dashi maison – 20€

Bonite saisie à la flamme, aux notes végétales fumées, accompagnée de la profondeur de notre dashi.

Notre interprétation du "Pepito" au roast beef maison – 21€

Version contemporaine du classique, avec roast beef maison, poivron vert fumé et émulsion d'ail rôti.

Crackers, pain et petits fours 3,90 €

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

La Mer

Sole sauvage, velouté de ses arêtes et asperge blanche – 36€

Sole sauvage saisie côté peau, accompagnée d'un velouté élaboré à partir de ses arêtes et d'asperges blanches.

Bar basse température, sauce d'orties, millefeuille de pomme de terre et épinards – 32€

Supreme de bar délicatement cuit, servi avec une crème d'orties, millefeuille de pomme de terre croustillant et épinards frais.

Holothuries du Cap de Creus, sobrassada et haricots Ganxet – 42€

Holothuries snackées, accompagnées de haricots sautés à l'ail et au persil, et de sobrassada légèrement tempérée.

De la mer à la table – S/M

Sélection du jour issue de notre criée locale.

Nos Pâturages

Riz Carneroli “mer et montagne”, ailes de poulet basse température, crevette rouge et émulsion de corail – 28€

Riz intensément parfumé mariant terre et mer, avec la tendreté du poulet, la profondeur de la crevette rouge et son corail.

Faux-filet de bœuf, endives laquées, sauce béarnaise, mousse de pomme de terre rôtie et piment d'Espelette – 32€

Bœuf accompagné d'endives fondantes, de béarnaise classique, de pomme de terre aérienne et d'une touche d'Espelette.

Ravioli de canard rôti, compote de pomme rôtie et céleri – 26€

Pâtes farcies au canard rôti, équilibrées par la douceur de la pomme et la fraîcheur du céleri.

“Déclinaison autour du cochon” – 27€

Sélection de préparations porcines : poitrine croustillante, boudins blanc et noir, longe au paprika et épaule braisée, servies avec pain à la tomate.

Crackers, pain et petits fours 3,90 €

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

Le Monde Sucré

Crème de citron, fraîche et balsamique

Le citron décliné en textures, avec crumble de fruits secs, granité de céleri et une touche effervescente.

Abricot et violette

Tatin d'abricot, notes de thym et cocktail délicat à la violette.

Sélection de chocolats

République Dominicaine 80 % en mousse et éclats de cacao

Équateur 66 % brownie, praliné et toffee

Madagascar 64 % avec crème anglaise légèrement montée et textures de fruits rouges

Pérou 70 % truffe classique enrobée de cacao et perles d'huile d'olive

Amande en fleur

Biscuit aux amandes, litchi, framboise et glace onctueuse à l'amande.

Flan traditionnel à la crème

Flan au lait de brebis de Mas Cruïlles, accompagné d'un nuage de sucre.

Desserts : 12€

Crackers, pain et petits fours 3,90 €

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