

La mer, la forêt et la mémoire

Une cuisine qui suit le rythme des saisons, où la Méditerranée rencontre les forêts de l'Empordà, les rôtis d'antan et les saveurs qui nous accompagnent depuis l'enfance.

Entrées

Coca croustillante d'escalivade à l'anchois, mousse d'aubergine fumée et sablé au thym

Un hommage à la cuisine populaire de notre région, avec le parfum des légumes grillés, l'intensité de l'anchois et les arômes de la Méditerranée.

Carpaccio de ventrèche de thon, chanterelles marinées en escabèche, demi-glace marine et panais

La délicatesse du thon, l'acidité des champignons et la profondeur d'un jus marin concentré, relevées par la note délicate du panais.

Crème de poireau grillé à la braise, fromage de l'Empordà, poitrine de porc croustillante et balsamique

La douceur du poireau rôti, l'onctuosité du fromage de notre terroir et la touche fumée et crouillante de la poitrine de porc.

Millefeuille de pommes de terre, lactaires délicieux, œuf coulant et saucisse catalane botifarra perol

Un hommage à la cuisine d'automne, avec des couches de pommes de terre dorées, des champignons de saison et l'onctuosité du jaune d'œuf.

Terrine de foie gras mi-cuit au ratafia, coing maison et chutney de raisin

L'onctuosité du foie gras rencontre les arômes du ratafia, la douceur du coing et la note aigre-douce du raisin.

Crevette rouge de Palamós à l'ail

Une réinterprétation d'un grand classique marin, où la douceur de la crevette se mêle à l'intensité de ses sucs, à l'ail et à une subtile pointe de piquant.

Foie gras poêlé, pois chiches de l'Empordà, pain croustillant et ceps

Un jeu de contrastes entre la délicatesse du foie gras et la simplicité de la légumineuse, sublimé par la profondeur d'un jus de rôti et le caractère rustique du pain de campagne.

Crackers, pain et petits fours 3,90 €

Plats principaux

Poissons • L'automne en Méditerranée

Bar cuit à basse température, déclinaisons de patate douce et tapenade d'olives noires

La délicatesse du bar s'associe à la douceur de la patate douce et à l'intensité méditerranéenne des olives noires.

Poisson de nos côtes, selon les arrivages de la criée et la saison

Le meilleur de ce que la Méditerranée nous offre chaque jour, cuisiné dans le respect du produit et accompagné des saveurs de saison.

Cannelloni de poireau aux langoustines

Le grand classique de Casamar.

Viandes • Rôtis, mémoire et terroir

Notre escudella traditionnelle, petits ballotins de viandes du pot-au-feu, chou et boudin noir catalan

Une interprétation contemporaine de la cuisine traditionnelle, réunissant les saveurs de l'escudella, avec son bouillon servi à table.

Ris de veau, pommes de terre ratte, petits oignons glacés, orange et sauce hollandaise à la verveine citronnelle

Un jeu de textures entre le croustillant et le fondant, où la fraîcheur des agrumes équilibre la profondeur des saveurs du rôti.

Riz crémeux au pied de porc croustillant, chanterelle jaune et émulsion d'ail noir

L'onctuosité du riz enveloppe les arômes de la forêt, tandis que le pied de porc apporte du caractère et que la truffe déploie son parfum.

Côte de porc Duroc, pommes de terre Pont-Neuf et herbes des Gavarres

Un plat qui allie le fondant du porc Duroc, le croustillant des pommes de terre Pont-Neuf et les arômes sauvages des Gavarres.

Crackers, pain et petits fours 3,90 €