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 18€
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.

Laminé de ventrèche de thon, chanterelles marinées en escabèche,
demi-glace marine et panais 23€
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 19€
La douceur du poireau rôti, l'onctuosité du fromage de notre terroir et la touche fumée et croustillante de la poitrine de porc.

Millefeuille de pommes de terre, lactaires délicieux, œuf coulant et
saucisse catalane botifarra perol 25€
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 24€
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 28€
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 27€
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.

Pain, crackers et petits fours 3,90 €
Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez nous en informer.

Plats principaux

Poissons · L'automne en Méditerranée

Bar cuit à basse température, déclinaisons de patate douce et tapenade d'olives noires 32€
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 S/M
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 et fromage el Set de Mas Marcè 25€
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 22€
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 25€
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 24€
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.

Cote de porc Duroc, pommes de terre Pont-Neuf et herbes des Gavarres 25€
Un plat qui allie le fondant du porc Duroc, le croustillant des pommes de terre Pont-Neuf et les arômes sauvages des Gavarres.

Pain, crackers et petits fours 3,90 €
Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez nous en informer.

Le monde sucré

Crémeux au citron et granité de céleri

Citron décliné en différentes textures, crumble aux fruits secs, granité de céleri et une touche effervescente.

Millefeuille caramélisé, poire et fève tonka

Ganache soyeuse à la fève tonka, confiture de poire, poire cristallisée et sauce toffee au caramel.

La châtaigne, essence de la forêt

La douceur d'une crème de châtaigne, le moelleux d'un biscuit et la délicatesse d'une soupe froide à la vanille, le tout couronné d'une écume de châtaigne torréfiée.

Tatin de potimarron, épices et miel

Tatin de courge aux épices, gingembre et cardamome, accompagnée de son biscuit moelleux, d'un crumble aux épices et d'une glace au miel.

« Almendrado » à la truffe noire Melanosporum et au chocolat au lait

Crumble au chocolat, quenelle de crème fouettée infusée à la truffe noire, enrobage croquant au chocolat au lait et fine gaufrette torréfiée.

Prix : 12 €

Pain, crackers et petits fours 3,90 €

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez nous en informer.