

## Menu Dégustation

*(Les menus sont servis pour l'ensemble de la table.)*

*Ce menu est notre manière de raconter notre terroir.*

*Il puise son inspiration dans la mer qui s'étend devant nous, les vergers et les jardins qui nous entourent, les producteurs qui nous accompagnent, ainsi que dans le rythme des saisons qui guide notre cuisine. Chaque plat est une invitation à découvrir l'Empordà, ses paysages, ses savoir-faire, ses traditions et les produits qui façonnent son identité gastronomique.*

**Quim & Maria Casellas**

### **Tiradito de rascasse de côte, légèrement maturée au kombu, kumquat et vinaigrette aux agrumes**

*La rascasse est délicatement maturée au kombu afin d'en révéler toute la richesse umami, puis servie avec du kumquat et une vinaigrette à l'orange apportant fraîcheur et vivacité.*

### **Tomates anciennes de Can Puig, différentes variétés et préparations**

*La tomate mûre apporte douceur et profondeur, tandis que les herbes fraîches évoquent les senteurs de la forêt méditerranéenne. Une assiette fraîche*

### **Homard bleu légèrement poché à l'eau de mer, notes anisées et bouillon clarifié au corail**

*Homard bleu finement tranché, accompagné d'un pico de gallo aux notes anisées et d'un bouillon clarifié élaboré à partir de son corail.*

### **Crevettes rouges de Palamós à l'ail et à l'huile d'olive**

*Une interprétation élégante d'un grand classique méditerranéen, où la qualité exceptionnelle de la crevette est sublimée par l'ail et l'huile d'olive.*

### **Bar cuit à basse température, velouté au safran, textures de citron, pois gourmands et haricots verts**

*La délicatesse du bar s'accorde aux notes chaleureuses du safran et à la fraîcheur des légumes de saison.*

### **Magret de canard de l'Empordà, cerises et jus corsé**

*Magret rôti à la perfection, accompagné de cerises de saison et d'un jus riche offrant un bel équilibre entre intensité, fraîcheur et douceur.*

\*\*\*

### **Citron**

*Notre dessert autour du citron, frais et balsamique, décliné en différentes textures, avec crumble de fruits secs, granité de céleri et touche pétillante.*

### **Chocolat**

*Un voyage à travers quatre origines :*

*République dominicaine 80 % – Mousse au chocolat et éclats de fèves de cacao.*

*Équateur 66 % – Brownie, praliné et caramel toffee.*

*Madagascar 64 % – Crème anglaise légère et textures de fruits rouges.*

*Pérou 70 % – Truffe traditionnelle enrobée de cacao et caviar d'huile d'olive.*

**Prix par personne : 100€**

**Crackers, pain et petits fours 3,90 €**