

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.

Notre Almendrado

Une réinterprétation d'un grand classique : crème Chantilly et glace à la vanille, amande déclinée en différentes textures, fine gaufrette croustillante au praliné et chocolat au lait.

Prix par personne : 100€

Crackers, pain et petits fours 3,90 €