

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

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.

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.

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 croustillante de la poitrine de porc.

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.

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.

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.

Citron

Notre dessert autour du citron, frais et balsamique

Notre Almendrado

Une réinterprétation d'un grand classique : crème Chantilly et glace à la vanille, amande déclinée en différentes textures

Prix par personne : 100€

Crackers, pain et petits fours 3,90 €