# 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.*
***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 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 :** 105€

**Pain, crackers et petits fours 3,90 €**

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