

Entre tradition et modernité

Les paysans construisent chaque année le paysage, et le résultat ne déçoit jamais.

L'opération leur réussit, et la beauté qui coule de leurs mains est inépuisable. Josep Pla

Saison des châtaignes, des « panellets » et des patates douces. Quand le garbí de fin d'été s'apaise et laisse place à l'arrivée douce du vent du nord, la tramontane. Les premiers froids, la brume matinale à l'aube...

Entrées

Notre “esqueixada” de morue avec conserve maison de tomate, oignon mariné et olives – 18€

Réinterprétation d'un grand classique de notre cuisine.

Raviolis maison de joue de bœuf, chutney d'orange et sa demi-glace – 21€

Préparés avec de la farine de châtaigne, joue de bœuf mijotée et différentes textures d'orange.

Salade de légumes, girolles, herbes fraîches et truffe d'hiver – 22€

Légumes blanchis à l'anglaise avec champignons d'automne confits, truffe et vinaigrette douce.

Bœuf marbré de race Wagyu, sauce de fricandó et petits mousserons – 25€

Légèrement maturé, servi avec une sauce onctueuse de fricandó traditionnel.

Velouté de citrouille , faux "cheveux d'ange" au cardamome et fromage de chèvre de Casa Martell de Fonteta – 22€

Différentes textures de citrouille : rôtie, en crème, croustillante... accompagnées d'un fromage de l'Empordà.

Lactaires (rovellons) sautés, crème fine de pomme de terre, boudin catalan (butifarra del perol) et pignons grillés 23€

Un hommage à l'automne : lactaires sautés à l'ail et au persil sur une crème onctueuse de pomme de terre qui enlace la puissance du boudin catalan.

Tagliatelles de seiche avec écume de bacon fumé, lard croustillant et jaune d'œuf basse température – 21€

Seiche émincée et poêlée, écume crémeuse de bacon et jaune d'œuf émulsionné.

Trompettes jaunes (camagrocs), hollandaise au beurre noisette et croûtons de pain – 23€

Sautées et liées avec cette hollandaise aux notes de noisette grillée.

Pain, crackers et mignardises – 3,90€

Merci de nous signaler toute intolérance ou allergie.

Nous adapterons les plats avec plaisir.

“La Mar de Be” (Poissons)

**Cannelloni de poireau aux langoustines, beurre blanc
et fromage artisanal – 25€**

Le classique de la maison.

**Turbot côtier poêlé côté peau, écume de jambon ibérique
et textures de topinambour – 30€**

*Le turbot apporte l'élégance, le topinambour le sucré et le terreux,
et le jambon la profondeur et la salinité.*

Bar sauvage, sauce verte aux algues – 28€

*Filet cuit lentement dans un fumet blanc concentré,
algues et mayonnaise aux légumes rôtis.*

**Fideuà en cocotte au sofrito de l'Empordà, saucisse,
seiche et sa picada – 24€**

Préparée avec un sofrito traditionnel, picada et un bon fumet de poisson.

Nos pâturages (Viandes)

**Terrine de pieds de porc légèrement poêlée,
crevette de Palamós et racines – 26€**

Notre interprétation de la mer et montagne.

**Filet de cerf, purée de panais, sauce au genièvre
et chips de châtaigne – 24€**

*Filet de cerf tendre et juteux, servi sur une purée douce de panais, accompagné d'une sauce délicate au
genièvre et chips de châtaigne grillée.*

**Riz au canard, poivron rouge grillé, trompettes de la mort
et émulsion de piquillos – 26€**

Canard tendre, champignons aux notes terreuses et douceur du poivron.

**Faux-filet braisé, pomme de terre ratte
au feu de bois et une petite salade 30€**

Bœuf mariné au chimichurri aux herbes locales et sauce épicé

Pain, crackers et mignardises – 3,90€

*Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance :
nous adapterons les plats en conséquence.*