

## Menu Punta d'en Blanc

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

*Il existe des lieux qui racontent mieux que les mots le caractère d'un territoire. Punta d'en Blanc est l'un d'eux. Un coin de Llafranc où le bleu de la mer rencontre la roche, où la tramontane façonne le paysage et où chaque lever de soleil rappelle le lien profond qui unit les habitants de la côte à la mer Méditerranée.*

### Pica pica des entrées

#### **Gaspacho vert, poisson bleu légèrement fumé et notes balsamiques**

*Inspiré du gaspacho traditionnel, préparé avec tomate et poivron vert afin de restituer toute la fraîcheur de l'été en Empordà, relevé par les notes minérales*

#### **Cocktail de crevettes revisité, écume de laitue et orange**

*Un souvenir d'enfance revisité avec une approche contemporaine.*

#### **Empedrat de morue confite, brunoise de poivrons, olives Kalamata et crème de haricots Ganxet**

*Une réinterprétation du traditionnel empedrat catalan, salade emblématique de légumineuses et de morue, sublimée par la finesse des haricots Ganxet.*

### Plats principaux

#### **Cannelloni tiède de poireau, langoustines et fromage El Set de Mas Mercè**

*Un grand classique de la maison Casamar.*

&

#### **Riz de Pals, encornet et fromage artisanal**

*La rencontre entre les rizières de Pals et les eaux de Palamós dans l'une des recettes les plus emblématiques de l'Empordà.*

### Dessert

#### **Citron**

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

**Prix par personne : 80€**

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