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

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.

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.

Plats principaux

Cannelloni de poireau aux langoustines

Le grand classique de Casamar.

&

Riz crémeux au pied de porc croustillant, chanterelle jauneet émulsion d'ail noir

L'onctuosité du riz enveloppe les arômes de la forêt, tandis que le pied de porc apporte du caractère et que la truffe déploie son parfum.

Dessert

Tatin de potimarron, épices et miel

Tatin de courge aux épices, gingembre et cardamome, accompagnée de son biscuit moelleux, d'un crumble aux épices et d'une glace au miel.

Prix par personne : 75€

Crackers, pain et petits fours 3,90 €