



nous proposons deux menus pour profiter de notre cuisine de mer et de montagne sans sacrifier les touches actuelles, où se distinguent les saveurs de l'Empordà, toujours à base de produits locaux et durables.

de cette façon, nous essayons de relier tous les éléments qui nous entourent pour rendre possible une cuisine de saison et le paysage naturel de l'Alt Empordà; sobre mais essentiel; évolutif et humble mais authentique. Une cuisine qui doit être le reflet de notre philosophie, ouvrant à tous notre univers local.

la splendeur de la nature; la plénitude de notre terre; l'évolution des traditions.

menu univers local

168

accord de vins

80

sélection d'huiles de l'empordà

grenade avec cidre de l'empordà, pamplemousse et genévrier

cornet de carotte avec vinaigrette de fines herbes et poivres

pomme de terre et citron noir avec moutarde, olives noires et herbes de garrigue

polvoron de tomate séchée avec huile d'olive et coriandre

roche à la betterave avec sumac et vinaigre de pomme

pignons et immortelle

noisettes et huile de romarin

écheveau d'algues rouges avec ravenelle et quinoa

oignon de figueres et bâton de réglisse

biscuit aux cèpes avec fromage frais et pesto d'orties

tuile de céréales avec piment rouge et épices

crevettes rouges de roses avec potiron, orange et basilic

maquereau en marinade de chapon de l'empordà avec aubergine, poutargue et pomme verte

veau dels aiguamolls et anguille fumée avec racines et herbes, foie gras et sarrasin

turbot et artichauts avec crêtes de coq et celeri, œuf de truite et fenouil de mer

calamar de ligne et perol noire avec légumes verts de mer et de terre, trompettes et romesco

chevreau laitier de troupeaux de feu avec bettes à la catalane et caviar, sardine fumée et fromage

brioche à la fleur d'oranger avec mozzarella de l'empordà et miel des alberes

six fromages artisans affinés et contrastés

citron avec mûres, yaourt de brebis ripollesa et verveine

dessert du musicien

madeleine de graines de pavot et cédrat

cannelé à la ratafia de l'empordà

pâte de fruit à la mandarine avec clou de girofle

mosaïque de chocolat rubis et caramel de poivres

chocolat d'amandes et zestes d'agrumes

chocolat de pistaches salées

chocolat de framboise et pailleté feuilletine

sélection de pain artisanal 4 € - indiquez avant de commencer le repas si vous ne souhaitez pas ce service.

les menus proposés seulement seront servis pour table complète. Les menus seront servis jusqu'à 14:00 h et 21:00 h.

10% de t.v.a. compris

menu mer et montagne

118

accord de vins

60

sélection d'huiles de l'empordà

grenade avec cidre de l'empordà, pamplemousse et genévrier

cornet de carotte avec vinaigrette de fines herbes et poivres

pomme de terre et citron noir avec moutarde, olives noires et herbes de garrigue

polvoron de tomate séchée avec huile d'olive et coriandre

roche à la betterave avec sumac et vinaigre de pomme

pignons et immortelle

noisettes et huile de romarin

écheveau d'algues rouges avec ravenelle et quinoa

oignon de figueres et bâton de réglisse

biscuit aux cèpes avec fromage frais et pesto d'orties

tuile de céréales avec piment rouge et épices

crevettes blanches de roses avec potiron, orange et basilic

œuf de poule aperdiuada et brandade de morue avec chou-fleur, trompettes et sarrasin

loup de mer et poireaux avec haricots de santa pau et crêtes de coq, œuf de truite et celeri

canard empordanès avec sa royale et son jambon, anguille fumée, pomme douce et chou-rave

citron avec mûres, yaourt de brebis ripollesa et verveine

crème catalane et coing avec cannelle, carquinyoli et moscovado

madeleine de graines de pavot et cédrat

cannelé à la ratafia de l'empordà

pâte de fruit à la mandarine avec clou de girofle

mosaïque de chocolat rubis et caramel de poivres

chocolat d'amandes et zestes d'agrumes

chocolat de pistaches salées

chocolat de framboise et pailleté feuilletine

Salvador, Màrius, Joan et Elena vous souhaitent une bonne expérience

sélection de pain artisanal 4 € - indiquez avant de commencer le repas si vous ne souhaitez pas ce service.

les menus proposés seulement seront servis pour table complète. Les menus seront servis jusqu'à 14:00 h et 21:00 h.

10% de t.v.a. compris