

Le Grand Festin

“Le grand festin se veut être une réflexion actuelle de notre cuisine, où nous vous proposons les meilleurs produits de saison pour vous amener à votre table le paysage, le territoire et l’émotion.”

Beurre de betterave avec pain brioché
Olives Arbequina maison
Écorce de morue avec sa brandade
Apéritif du jour

Anchois à la *stracciatella*, noisettes grillées et truffe blanche
Tartare d’écrevisses à l’avocat et au caviar
Coeur de laitue grillée avec des civelles à l’ail et aux petits piments
Moelle grillée avec des huîtres
Nouilles sautées avec côtelette, saucisse et crevettes roses de Palamós
Cote de vache au poivron vert avec hachis parmentier et pommes de terre soufflées

Notre sélection de fromages des Pyrénées
Festival de dessert
(Une dégustation de tous nos desserts à partager au milieu de la table)
Kir Royal de grenade avec sorbet à la fleur d’hibiscus
Agrumes au pesto de menthe et noix de coco
Banane, caramel, vanille et passion
Brownie à la crème glacée au noix de pécan
Notre brioche “Baba” à la vanille, crème de rhum et crème glacée

Prix par personne 125 €

Ce menu est sujet à la disponibilité des produits de saison et est fait pour être dégusté par tous les convives.
Nous pouvons également vous proposer une dégustation de vins avec ce menu spécial: 56 € par personne

Le Menu des Classiques de Can Jubany

“Avec ce menu, nous voulons faire connaître les plats les plus emblématiques de Can Jubany”

Beurre de betterave avec pain brioché
Olives Arbequina maison
Écorce de morue avec sa brandade
Apéritif du jour

Coca de pâte feuilletée au foie, pomme caramélisée et salade mélangée
Champignons sautés avec oeuf frit et farci
Cannellonis de volaille aux champignons et à la crème
Riz sec aux concombres de mer
Thon grillé ventresca avec fruits, rôti et morue salée
Notre lièvre à la Royale aux betteraves, coigns et pommes

Kir Royal de grenade avec sorbet à la fleur d'hibiscus
Brownie à la crème glacée au noix de pécan

Prix par personne 89 €

Nous pouvons également vous proposer une dégustation de vins avec ce menu spécial: 40 € par personne
Ce menu est sujet à la disponibilité des produits de saison et est fait pour être dégusté par tous les convives.
Si vous le souhaitez avec tous les menus, nous pouvons vous proposer notre sélection de fromages des Pyrénées,
supplément 11 € par personne

Coca de pâte feuilletée à la pomme caramélisée et au foie	28,50 €
Anchois à la stracciatella, noisettes grillées et truffe blanche	32,00€
Tartare d'écrevisses à l'avocat et au caviar	41,00 €
Coeur de laitue grillée avec des civelles à l'ail et aux petits piments	70,00 €
Champignons sautés avec oeuf frit et farci	29,00 €
Nos traditionnels cannellonis aux chanterelles à la crème	29,50 €
Oeufs frit de perica avec truffe blanche et hachis parmentier de pomme de terre	50,00 €
Riz sec aux concombres de mer avec bouillon d'écrevisses	32,00 €
Nouilles sautées avec côtelette, saucisse et crevettes roses de Palamós	48,00 €
Risotto aux champignons et truffe blanche	50,00 €

Les plats partagés sont soumis à un supplément de 10 %

Thon grillé ventresca avec fruits, rôti et morue salée	38,00 €
Poisson de côte cuit à la vapeur avec ses algues codium et son pil-pil	32,00 €
Concombre de mer avec salade et hachis parmentier de pomme de terre	42,00 €
Crevettes de Palamós au sel	54,00 €
Cocotte de petites anguiles à l'ail et petits piments	120,00 €
Moelle grillée avec des huîtres	32,00 €
Surlonge de boeuf grillée de Girona avec pommes de terre soufflées	31,00 €
Côte de vache au poivron vert avec hachis parmentier et pommes de terre soufflées	36,00 €
Notre lièvre à la Royale au betterave, coing et pomme	35,00 €
Longe de cerf enveloppée de porc salé, purée de marrons et patate douce	32,00 €
Pain, amuse-bouche et petits fours	5,00 €
Service d'eau	3,50 €

Les plats partagés sont soumis à un supplément de 10 %