

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.”

Olives Arbequina faites maison

Apéritifs Hermitage

Ail blanc d’amandes grillées avec crevette blanche

Tartare de langoustine avec asperges blanches et caviar osetra

Nos cannellonis traditionnel poulet de basse-cour à la crème de mousserons

Os à moelle de veau grillé avec *steak tartare* et pommes de terres soufflées

Riz crémeux de gambes de Palamos

Épaule d’agneau rôtie avec ail, tubercules et purée de tupinambo

Sélection des meilleurs fromages des Pyrénées

Festival de desserts

Prix par personne 105 €

Ce menu est soumis à disponibilité selon les produits de saison et pour toute la table.
Nous pouvons également vous proposer un accord mets-vins pour ce menu spécial: 53 € par personne.

Pour grignoter

Beignets de morue	15,00 €
Copeaux de jambon ibérique Joselito avec du "coca" grillée	29,00 €
Anchois de L'Escala	16,00 €
Huîtres <i>Gillardeau</i> n°2	6,00 €/u
Notre <i>gilda</i> de morue avec anchois, <i>piparra</i> et olive	6,00 €/u
Calamars à l'andalouse, mousse de mayonnaise et citron vert	18,00 €
Millefeuilles de pommes de terre avec <i>steak tartare</i> de veau et caviar osetra	28,00 €

* Supplément demi - pension
Les plats partagés sont soumis à un supplément de 10 %

Entrées

Ail blanc d'amandes grillées avec crevette blanche	28,00 €
"Coca" de foie gras, pommes caramélisées et salade de contrastes	26,00 €
Tartare de langoustine avec asperges blanches et caviar osetra	42,50 € *16,00 €
Salade de scarole, oreille de porc croustillant et vinaigrette de pignons	18,00 €
Assortiment de légumes escabèche, anchois de l'Escala et romesco	21,00 €
Nos cannellonis traditionnel poulet de basse-cour à la crème de mousserons	22,00 €
Omelette ouverte d'œufs fermiers, pain tomate et jambon ibérique Joselito	24,00 €
Riz du "senyoret", crevettes, lotte, calamars et concombres de mer	33,00 € *12,50 €
Riz crémeux aux crevettes de Palamós	30,00 € *11,00 €

* Supplément demi - pension
Les plats partagés sont soumis à un supplément de 10 %

Plats principaux

Filet de thon Balfegó sur escabèche texturizer et petits légumes	31,00 € *11,70 €
Morrillo de thon avec asperges crus et gnocchi de pomme de terre	31,00 € *11,70 €
Poulpe à la braise, crémeux de pommes de terre et paprika	26,00 €
Petites seiches avec sauté d'oignons et tomates	23,00 €
Crevettes de Palamós à la braise	45,00 € *17,00 €
Turbot grillé sur la braise avec bouillon de bouillabaisse, tuile de safran et fenouil	35,00 € *13,30 €
Filet de veau grillé à la braise avec pommes de terre shuffle et sauce béarnaise	27,00 €
Côte de veau à la braise (1kg), sauce béarnaise, pommes de terre soufflées et légumes grillés	55,00 € *21,00 €
Filet d'agneau de lait grillé avec ail frais, tubercules et purée tuperinambo	26,00 €
Os à moelle de veau grillé avec <i>steak tartare</i> et pommes de terres soufflées	25,00 €
Côte d'agneau de lait grillée avec ailloli et frites	27,00 €
Pain, amuse-bouche et petits fours	5,00 €

* Supplément demi - pension
Les plats partagés sont soumis à un supplément de 10 %

Desserts

Desserts de citriques au pesto de basilic et menthe avec glace à la mandarine	14,00 €
Beignets farcis de crème catalane	14,00 €
Salade de fruits frais, jus d'orange et sorbet de mangue	14,00 €
Notre baba de brioche à la vanille, rhum et crème glacée	16,00 €
Sélection des meilleurs fromages des Pyrénées	18,00 €
brownie à la glace et noix de pécan	14,00 €
Cerises avec leur soupe et glace d'anís	13,00 €
<i>Torrija</i> aux bananes et sabayon au rhum	15,00 €
L'évolution de la piña colada	14,00 €

Thés

Noir : English Breakfast	3,95 €
Rouge : fruits des bois	3,95 €
Vert : Gunpowder	3,95 €
Rooibos Vanille	3,95 €
Menthe pouliot	3,95 €
Camomille	3,95 €

Cafés

Espresso	3,50 €
Double Espresso	4,95 €
Noisette	3,75 €
Américain	3,50 €
Au lait	4,95 €
Cappuccino	4,95 €

4,5% IGI non compris