

Tapas à l'unité

Carpaccio de gambas sauvages, jeunes pousses du Mas Sane . 22€

Tartare de loup aux petits légumes croquants, cacahuètes torréfiées, crème acidulée et sauce soja-ponzu, préparé minute sous vos yeux. 19€

Tapas à Partager

Grand blinis maison à partager, gravlax de truite et beurre fumés maison, pickles. À croquer ensemble. 19€
Anchois préparés et marinés par nos soins, focaccia moelleuse maison, caviar d'aubergines, crème mascarpone au cumin et chips de jambon serrano . 22€

Jambe de poulpe de roches croustillante et grillée, coulis de poivrons, fenouil en carpaccio et réduction de vinaigre de Banyuls. 28€

Paletilla de cochon ibérique, Cristal amb tomaquet. 22€

Plats à Partager

Zarzuela de poissons aux gambas, bisque de homard et amandes.

40€ par personne (2 minimum)

Riz en paëlla, gambas grillées à la planxa et flambées au marc de Banyuls.

28€ par personne (2 minimum)

Côté Terre

Pluma de cochon* ibérique, Abricots Rouges du Roussillon rôtis au Banyuls rouge, purée de patate douce à la vanille. 28€

Magret de canard* de l'Empordà, polenta croustillante, fruits rouges & sauce au Banyuls. 30€

Côté Jardin

Cocotte de riz perlat, légumes de saison. 25€

Mélange de jeunes pousses aux herbes fraîches du Domaine de l'Herbier. 6€

Côté Mer

Pareillade de poissons du jour. 40€

L'échalote à poissons des petits métiers du Golfe du Lion. ** 10€/100g

Pavé de merlu grillé à la planxa, mousseline de maïs, crème de lard fumé, verge de légumes et maïs croquant. 24€

Demi-homard bleu grillé au Jospé, risotto aux poivrons, déclinaison de poivrons. 36€

Pour finir le repas

Gâteau croustillant au chocolat "Grand Cru", glace chocolat maison. 13€

Praliné noisette, ganache montée au yuzu, chocolat noir "Grand cru", sorbet yuzu maison. 14€

Clafoutis aux Abricots Rouges du Roussillon, coulis d'abricots au thym et glace vanille maison. 13€

Figues rôties au Banyuls, chantilly mascarpone, meringue à la cardamome & glace au miel. 14€

A partager - Millefeuille léger à la vanille, crème anglaise. 19€

*Canard et Cochon origine Espagne.

** Selon arrivage