

## 🌀 Le Menu Gastronomique 🌀

### **L'apéritif**

*Fougasse de verre avec tartare de figues et fromage frais*

\* \* \*

### **L'entrée**

*Carpaccio tiède de pieds de porc avec champignons sautés*

\* \* \*

### **La crème**

*Crème de à la courge avec œuf cuit à basse température et palourdes*

\* \* \*

### **Le poisson**

*Coquilles Saint-Jacques sur épinards à la catalane et son huile de pignons*

\* \* \*

### **La viande**

*Ragoût de veau avec lactaires délicieux*

\* \* \*

### **Le dessert**

*Millefeuilles avec pomme caramélisée et sorbet à la pomme verte*

*(servi jusqu'à 22.30h)*

*prix: 49,00*

## 🌀 Entrées de la Saison 🌀

*\*Salade de lactaires marinées et petites crevettes rouges 12,75*

*\*Terrine de rascasse avec sauce aux cressons 12,50*

*\*Mi-cuit de Foie-gras maison, pain aux noix et raisins secs, caviar de vin doux 18,40*

*\*Jambon ibérique de gland de Guijuelo avec pain à la tomate cristallisé 18,95*

*\*Carpaccio tiède de pieds de porc avec champignons sautés 12,20*

*Crème de poisson de Port-Lligat 9,55*

*Crème à la courge avec œuf à basse température et palourdes marinées 10,10*

*Cannellonis gratinés fait maison avec sauce béchamel 11,45*

*Lactaires délicieux persillées à la braise 15,50*

*\*Escargots à la catalane avec nôtre touche picante 13,90*

*\*Palourdes grillées avec ail et persil 18,15*

*Calmars à la romaine 11,45*

*Croquettes de Ca la Teta avec garniture en salade et sa vinaigrette 9,95*

## 🌀 Le Riz 🌀

(Riz écologique des Aiguamolls de l'Empordà)

\*Paella valencienne à la mode Duran 18,30

\*Paella marinière avec langouste 29,35

«Fideuada» (nouilles) des pêcheurs avec seiche 16,80

## 🌀 Poissons et Fruits de Mer 🌀

\*Coquilles Saint-Jacques sur lit d'épinards à la catalane et son huile de pignons  
19,90

\*Filets de sole à l'orange avec bonbon aux langoustines 28,20

Médallions de lotte avec crevettes et palourdes à la façon de Cadaqués 25,55

\*Calmars farcis style de Ca la Teta 15,70

\*Langoustines ouvertes et gratinées avec mousseline d'ail-oli 21,85

## 🌀 Le Gibier 🌀

\*Perdrix rouge rôtie et flambée avec pommes de terre paille 26,45

\*Râble de lièvre rôti, sauce aux groseilles, marrons glacé 20,40

\*Civet d'épaule de sanglier avec champignons à la mode traditionnelle 14,30

\*Grives rôties avec bacon, oeuf frit de caille, pommes de terre paille 18,75

Bécasse à la Royale 42,50

## 🌀 Les Viandes 🌀

\*Médallions de filet de veau avec foie-gras et sauce à la truffe 24,85

\*Entrecôte flambée sauce aux cèpes avec fetuccini 23,65

Entrecôte gratinée au Roquefort, parmentier de pommes de terre et olives noires  
23,55

\*Steak Tartare préparé sur place à la façon traditionnelle 27,75

Ragôut de veau avec lactaires délicieux 17,50

\*Épaule d'agneau de St. Climent rôtie à l'ancienne, pommes de terre et oignon au  
four 26,20

Le pain à table 1,95

(\*) sans gluten ou qui peuvent être préparés sans gluten