

Le Clos des Pins

La Gastronomie, Le Vin

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

Merci à nos producteurs pour leurs produits exceptionnels :

Boulangerie Le Couvent (Ille-sur-Têt) : Pains d'Henri Poch, Meilleur Ouvrier de France

Maison Collvert (Catalogne Sud) : Foie Gras de Canard, Canards

Maison Guasch (Perpignan) : Agneau & Veau Catalans, Cochon Tirabuxo, Gibiers

Sylvère Fourriques (Alénya) : Légumes biologiques

Safran des Aspres (Oms) : Safran cultivé par Laurent Dieval

Les 2 Olivaies (Perpignan) : Huiles d'olives

La Ferme des Lloses (Font Romeu) : Fromages affinés par Alain Vaucelle

Dont quelques-uns sont comme nous, membres du Collège Culinaire de France :

Agrumes Bachès (Eus) : Agrumes cultivés par Bénédicte et Michel Bachès

Sans oublier nos amis vignerons qui s'emploient, chaque jour, à capturer le cœur de nos terroirs pour sublimer les plats qui en sont issus.



Membre du Collège Culinaire de France


« Fait Maison »

- LA CARTE -

Malgré tout le soin que nous portons à prévenir les allergies alimentaires, nous ne pouvons en aucun cas garantir l'absence d'allergènes au sein de notre carte.

Aussi, nous vous invitons à préciser au personnel de salle toute intolérance ou allergie alimentaire, afin de profiter, du début à la fin de votre repas, d'un moment d'exception.

LES ENTREES

Bœuf en gelée * 18 €

Crème châtaigne anisée, gel ail noir, sorbet potimarron-avoine, terre végétale

Truite fumée à l'oseille * 18 €

Maki de truite à l'oseille, croustillant d'oignon acidulé, velouté cressonnière léger

Le Poulpe sur son galet 20 €

Pain soufflé au vieux Comté, condiment champignons, pleurotes piquantes, poulpe snacké au beurre de cèpes

LES POISSONS

Daurade de Méditerranée * 30 €

Chou farci aux moules, chou vert et fermenté, beignet de chou Kale à l'orange et beurre blanc

Biscuit de Turbot 34 €

Topinambour en déclinaison, radis catalan confit, condiment herbacé

La Langoustine 34 €

La queue rôtie au beurre noisette et en tempura, condiment citron et poivre de Timut, ravioles au jus de têtes, bouillon de crevettes grises crémeux à la citronnelle

LES VIANDES

Volaille-Sarrasin * 28 €

Le filet poché croustillant au sarrasin torréfié, cannelloni de cuisses confites au pain grillé, velours de chou-fleur au beurre noisette, jus de volaille sobacha

Râble de Lièvre * 32 €

Le râble rôti au grué de cacao, les cuisses confites, radis arlequin, cerfeuil tubéreux

Veau Vendange 36 €

Quasi mariné au marc de raisin du Mas Llossanes, échalotes condimentées au vin rouge, raisin au verjus, ris de veau croustillant, girolles et pommes mousseuses

LES FROMAGES

Sélection de fromages affinés 15 €

Ferme des LLOSES à Font-Romeu

LES DESSERTS

Afin de limiter votre attente, nous vous invitons à passer commande de votre dessert dès le début de votre repas.

Clément time* 14 €

Clémentine givrée, bavaroise aux marrons, jus de clémentine infusé à la coriandre, baba à la clémentine confite

Panais vintage * 14 €

Mousse panais dans son écorce au chocolat, crème glacée à la réglisse, caramel des sous-bois

Piémont'aise * 14 €

Sabayon aux noisettes du piémont, crumble noisette-thym, parfait glacé miel-noisette, poire pochée au genièvre

Assortiments de glaces et sorbets maison 10 €

- MENUS -

(hors boissons)

Le Chef vous propose de laisser libre cours à vos envies parmi les entrées, plats et desserts de sa nouvelle carte afin de vous faire découvrir sa cuisine aux accents méditerranéens.

Saveurs

à choisir parmi les plats indiqués par un astérisque ()*

45.00 € en 3 services

(entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert)

ou

55.00 € en 4 services

(entrée, poisson ou viande, fromage et dessert)

Tentation

65.00 € en 4 services

(entrée, poisson, viande, fromage ou dessert)

ou

75.00 € en 5 services

(entrée, poisson, viande, fromage et dessert)

Prix nets, service compris

- MENU -

PETITS GASTRONOMES

Servi pour les enfants jusqu'à 12 ans, hors boissons

18.00 €

Entrée

Jambon Serrano, pain toasté

Viande ou poisson

Poisson du jour, légumes de saison ou frites maison

ou

Viande du jour, légumes de saison ou frites maison

Dessert

Glaces et sorbets maison

Prix nets, service compris