

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, Gibiers

Maison Gaillard (Tarn-et-Garonne) : Truffes

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

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

Maison Valrhona (Tain l'Hermitage) : Chocolat

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

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

Vinaigrierie de la Guinelle (Cosprons) : Vinaigres et spécialités élevés par Nathalie Lefort

Sans oublier nos amis vigneron 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

Carotte Party * 18 €

Biscuit carotte / crème yaourt-coriandre /
carottes acidulées / yuzu / œuf de caille

Sardinade * 18 €

Sardine marinée et grillée / escabèche de courgettes /
compression d'aubergines fumées / crème glacée de rattes à la braise

Foie gras de canard poêlé 20 €

Betteraves grillées / gel grenade /
bouillon dashi / bonite séchée

LES POISSONS

Lotte à la nacre * 30 €

Lotte rôtie / carottes acidulées / jeunes carottes confites /
oignons croustillants / réduction végétale rafraîchie au carvi

Le Rouget 34 €

Confiture de tomate verte / tomates cerises en aigre doux /
navets primeurs confits au thym et aux ornithogales / bouillon d'arêtes crémeux

Saint-Pierre 36 €

Saint-Pierre laqué au coulis de sucrose / ragoût de petits pois /
coques / salicornes vinaigrées / bouillon iodé

LES VIANDES

Volaille farcie * 30 €

Filet farci aux escargots et à l'ail des ours /
asperges grillées condimentées à l'ortie lactofermenté/ jus de volaille au Rancio

Magret de canard * 32 €

Chou rouge compoté et façon kimchi / pommes acidulées /
jus au sirop fermenté de coings

Le Quasi de veau 36 €

Le quasi en croûte d'olives noires et parmesan / artichaut farci et crémeux /
royale d'oignons / jus corsé au thym

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.

Rhubarbe rafraîchie au sureau * 14 €

Panacotta légère au lait de chèvre / rhubarbe compotée, crue et croquante /
fine gaufrette / limonade de sureau

Choco-poire * 14 €

Poire pochée à la fève de Tonka / sablé cacao /
chocolat chaud crémeux / sorbet poires

Fraise-avocat comme une salade... * 14 €

Fraises aigres-douces au xérès / crémeux verveine /
crème glacée à l'huile d'olive / parfait glacé avocat / olives bonbons

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 d'hiver afin de vous faire découvrir sa cuisine aux accents méditerranéens.

Saveur

à choisir parmi les plats indiqués par une astérisque ()
Un supplément sera appliqué pour tout changement de plat.*

54.00 € en 3 services

(entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert)

ou

66.00 € en 4 services

(entrée, poisson ou viande, fromage et dessert)

Tentation

78.00 € en 4 services

(entrée, poisson, viande, fromage ou dessert)

ou

90.00 € 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