MENU GASTRONOMIQUE

6 SERVICES
98€ HORS BOISSON

ACCORD METS ET VINS SUR LE 5 PLATS 58€
MENU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

HUÎTRE TARBOURIECH
EN GELÉE D'EAU DE MER & CONCOMBRE - CITRON PERLE

CRABE BLEU DE MEDITERRANEE
ZÉPHYR GOURMAND AUX ASPERGES - AGRUMES - GINGEMBRE

LE MERLU DE PALANGRE VERSION POT AU FEU
CALAMARS - BOUDIN - POMME - BRANDADE FUMÉ -GUANCIALE

LE PIGEON ROYAL CUIT AU SAUTOIR
LA CUISSE CONFITE - MORILLE FARCIE - JUS RÉDUIT SALMIS

LES PATURAGES
FROMAGES DE GARDE DU PAYS ET D'AUTRES RÉGIONS

PAVLOVA FRAISE DU PAYS
SORBET FRAISE MERINGUE & FIGUE DE BARBARIE ROUGE

MENU TERROIR MARIN

68€ HORS BOISSON

ACCORD METS ET VINS SUR LE 3 PLATS 38€
MENU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

HUÎTRE TARBOURIECH
EN GELÉE D'EAU DE MER & CONCOMBRE - CITRON PERLE

PICKLES D'ANCHOIS DE MEDITERRANÉE
MARINÉS AU VINAIGRE DE BANYULS - TARTARE D'ARTICHAUTS

LOTTE DES FONDS MARINS
CUISINÉE EN CROÛTE DE CHORIZO - RAGOÛT D'ESCARGOTS

CREME CATALANE FUSION
CANELLE/ORANGE/CITRON - CASSONADE CARAMÉLISÉE

MENU

JEUNES GOURMETS 25€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT, UNE BOISSON
COMPOSÉ AVEC LE MAÎTRE D'HOTEL

CARTE

LES ENTREES

CRABE BLEU DE MEDITERRANEE 48€

ZÉPHYR GOURMAND AUX ASPERGES - AGRUMES - GINGEMBRE

CROMESQUIS D'OEUF BIO & TRUFFE 58€

CUIT À 63° - DUXELLE DE CHAMPIGNONS - SABAYON À LA TRUFFE

PICKLES D'ANCHOIS DE MEDITERRANEE 38€

MARINÉS AU VINAIGRE DE BANYULS - TARTARE D'ARTICHAUTS

LA MER, LA PÊCHE

LE MERLU DE PALANGRE VERSION TERRE & MER 65€

CALAMARS - BOUDIN - POMME - BRANDADE FUMÉ - GUANCIALE

LOTTE DES FONDS MARINS 58€

CUISINÉE EN CROÛTE DE CHORIZO - RAGOÛT D'ESCARGOTS

POISSONS DE PECHE LOCALE 70€

EN PARILLADE MINUTE TRADITIONNELLE & PICADA D'HUILE VIERGE

OU PRÉPARÉS EN BOUILLABAISSE & BOUILLON DE ROCHES

SUR COMMANDE SUIVANT LA PÊCHE & ARRIVAGE

LES VIANDES

LE PIGEON ROYAL CUIT AU SAUTOIR 58€

LA CUISSE CONFITE - MORILLE FARCIE - JUS RÉDUIT SALMIS

FILET DE BOEUF DE RACE 68€

ROSSINI, FOIE GRAS DE CANARD GRILLÉ - RÉDUCTION D'UN VIEUX BANYULS

LES PATURAGES 28€

LES FROMAGES DE GARDE DU PAYS ET D'AUTRES RÉGIONS AFFINAGE EN CAVE

LES DESSERTS

CREME CATALANE FUSION 22€

CITRON/CANNELLE/ORANGE - CASSONADE CARAMÉLISÉE

PAVLOVA FRAISE DU PAYS 26€

SORBET FRAISE MERINGUE & FIGUE DE BARBARIE ROUGE

MILLEFEUILLE SIGNATURE VANILLE 26€

CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE BOURBON

LES DESSERTS DE LA CARTE DEMANDENT UNE PRÉPARATION DE 20 MINUTES

NOS PAINS SONT FAÇONNÉS À BASE DE FARINE PETIT ÉPEAUTRE BIO, CÉRÉALES, MAÏS

ET CUITS SUR PLACE À CHAQUE SERVICE

PRIX NETS, TVA 10% SERVICE COMPRIS

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.

SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N° 202-1465 EN DATE DU 17 DÉCEMBRE 2002,

LE FANAL MAISON BORRELL AINSI QUE SES FOURNISSEURS, GARANTISSENT

L'ORIGINE DES VIANDES BOVINES DE FRANCE ET DE L'UE.

LES PLATS 'FAIT MAISON' SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

TOUS NOS PLATS PEUVENT VARIER SELON LA PÊCHE, LE MARCHÉ, LA MÉTÉO, LES CRÉATIONS DU CHEF.