

Filosofia...

S'adapter à un terroir, se nourrir d'une Culture, Intégrer un territoire...

Aller à la rencontre de chacun pour qu'ils nous expliquent qui ils sont et comment ils le font...

Respecter la nature et la saisonnalité pour favoriser nos créations...

Prendre les meilleurs dans chaque domaine pour nous aider et échanger...

Etre à l'écoute...

L' Ephémère en 5 services (79€ hors boissons, 107€ en accord Mets & Vins)

L' Ephémère en 8 services (109€ hors boissons, 164€ en accord Mets & Vins)

Ces menus, servis en portion adaptée sont le reflet de notre philosophie, notre savoir-faire,

Pour la bonne tenue du service, le menu choisi est servi pour l' ensemble de la table.

MENU ALTITUDE 369

(85€ hors boissons, 123€ en accord Mets & Vins)

Les huîtres “Petula Spectacular” de Christophe et Yohann GUINOT à Leucate

La noix mijotée dans un bouillon fermenté / Tapioca légèrement fumé mariné aux herbes
Textures de betteraves et tagètes / Gel de Kalamantsi / Ecume iodée

Homard Bleu

Les pinces et coudes en fricassée aux ornithogales et oignons groseille
Pommes de terre mousseuses aux algues / Jus de carapace lié au corail

Rouget de petite pêche cuisiné comme un Ranxo

Pommes de terre croustillantes / Calçots fumés au bois de pommier / Rouille moderne
Lard translucide / Boudin noir de poulpe de Roses

Poitrine de Pigeon glacée au jus et poudré de peau croustillante condimentée

La cuisse en Pastilla / Navets confit dans un jus de Cranberries
Gel de Rhubarbe / Cerises Pickles / Jus dolce forte

Propos de pâturages...

Notre sélection de fromages frais et affinés, condiments appropriés

El postre del Hortula ...

Pickles de fraises / Crème moussieuse à la pâte d'anko / Glace persil / Petit pois sureau
Huile d'olive / Crumble d'avoine

MENU 1925

(69€ hors boissons, 97€ en accord Mets & Vins)

Cannelloni de Boeuf Fleuron des Pyrénées

Les joues et la queue condimentées "tartare" / L'aiguillette affinée
Croquette de crème fraîche / Royale de moelle et pickles légumes

Poisson de Petite Pêche Méditerranée

Belle asperge blanche tartinée d'un condiment Salicornes - Huîtres et zestes de citron
Beurre d'algues et pommes croustillantes

Veau Vedell des Pyrénées catalanes tartiné d'un condiment échalotes morilles

Artichauts poivrade farcis de Mato et Parmesan / Alouettes sans tête
Jus de rôti à la Marjolaine et pousses de salade

Propos de pâturages...

Notre sélection de fromages frais et affinés, condiments appropriés

Sidamo

Crème diplomate à la fleur d'oranger / Praliné pécan / Cédrat
Orangettes confites / Crème glacée Sidamo

« Aimer, ce n'est pas se regarder l'un l'autre, c'est regarder ensemble dans la même direction »

St Exupéry

MENU KM 0

(45€ hors boissons, 63€ en accord Mets & Vins)

Végétal attitude 2019

Yaourt d'amandes fermentées / Condiment asperges / Salicornes / Purée de cresson « rustiqua »
Moutarde de carottes / Velouté d'ortie / Crème glacée à l'avoine

Longe de cochon "bio" de l'ami Julien Galetto à Montalba rôtie aux herbes des Fenouillèdes

Boudin noir aux oignons et cédrat confit / Couenne et blé soufflé
Gel de pommes, d'autres en pickles / Asperges / Jus rôti à la sauge

Propos de pâturages... (Supplément de 9€ par personne)

Notre sélection de fromages frais et affinés, condiments appropriés

Grosella Negra...

Variation de textures autour du cassis, noisettes et épices

À la carte

Initi Creatiu...

Végétal attitude 2019

36€

Yaourt d'amandes fermentées / Condiment asperges / Salicornes / Purée de cresson « rustiqua »
Moutarde de carottes / Velouté d'ortie / Crème glacée à l'avoine

Cannelloni de Boeuf Fleuron des Pyrénées

38€

Les joues et la queue condimentées "tartare" / L'aiguillette affinée
Croquette de crème fraîche / Royale de moelle et pickles légumes

Les huîtres "Petula Spectacular" de Christophe et Yohann GUINOT à Leucate

39€

La noix mijotée dans un bouillon fermenté / Tapioca légèrement fumé mariné aux herbes
Textures de betteraves et tagètes / Gel de Kalamantsi / Ecume iodée

Qui ve del Mar...

Homard Bleu

Les pinces et coudes en fricassée aux ornithogales et oignons groseille
Pommes de terre mousseuses aux algues / Jus de carapace lié au corail

52€

Rouget de petite pêche cuisiné comme un Ranxo

Pommes de terre croustillantes / Calçots fumés au bois de pommier / Rouille moderne
Lard translucide / Boudin noir de poulpe de Roses

47€

Poisson de Petite Pêche Méditerranée

Belle asperge blanche tartinée d' un condiment Salicornes / Huîtres et zestes de citron
Beurre d' algues et pommes croustillantes

49€

Qui ve de la Terra...

**Longe de cochon “bio” de l’ami Julien Galetto à Montalba rôtie
aux herbes des Fenouillèdes**

49€

Boudin noir aux oignons et cédrat confit / Couenne et blé soufflé
Gel de pommes, d’autres en pickles / Asperges / Jus rôti à la sauge

Veau Vedell des Pyrénées catalanes tartiné d’ un condiment échalotes morilles

54€

Artichauts poivrade farcis de Mato et Parmesan / Alouettes sans tête
Jus de rôti à la Marjolaine et pousses de salade

Poitrine de Pigeon glacée au jus et poudré de peau croustillante condimentée

56€

La cuisse en Pastilla / Navets confit dans un jus de Cranberries
Gel de Rhubarbe / Cerises Pickles / Jus dolce forte

Postres ? No sempre...

Propos de pâturages...

18€

Notre sélection de fromages frais et affinés, condiments appropriés

Grosella Negra...

16€

Variation de textures autour du cassis, noisettes et épices

El postre del Hortula ...

16€

Pickles de fraises / Crème moussieuse à la pâte d'anko / Glace persil / Petit pois sureau
Huile d'olive / Crumble d'avoine

Sidamo

16€

Crème diplomate à la fleur d'oranger / Praliné pécan / Cédrat
Orangettes confites / Crème glacée Sidamo