

Notre carte d'automne

Our Autumn menu

Pour commencer | To start

Foie gras poêlé, sorbet au litchi et fenouil, dés de pomme Granny Smith Pan-seared foie gras, lychee and fennel sorbet, Granny Smith apple dice	22€
OEuf poché, crémeux de patate douce, mousse chaude de guanciale, choux de Bruxelles et trompettes-de-la-mort Poached egg, sweet potato cream, warm guanciale foam, Brussels sprouts and black trumpets	19€
Gamba rouge XL de Roses grillée, huile d'olive vierge extra Grilled XL Roses red prawn, extra virgin olive oil	16€/U
Aubergine de notre potager grillée, babaganoush, tzatziki, yaourt et cacahuète Grilled aubergine from our garden, babaganoush, tzatziki, yoghurt and peanut	21€
Carpaccio de gamba de Roses, huile de sa tête et caviar de truffe noire Roses prawn carpaccio, head oil and black truff e caviar	28€

Pour continuer | To continue

Crabe farci à la lotte, mousse de crustacés Stuffed crab with monkfish and shellfish foam	26€
Mérou grillé, beurre blanc aux agrumes, purée de fenouil, légumes et ciboulette Grilled grouper, citrus beurre blanc, fennel purée, vegetables and chives	31€
Joue de thon rouge, salicorne, cèpes et vinaigrette aux noix Red tuna cheek, samphire, porcini mushrooms and walnut vinaigrette	32€
Turbot au pil-pil traditionnel, poireau baby grillé Traditional pil-pil turbot, grilled baby leek	28€
Terrine de cochon de lait, potiron et girolles Suckling pig terrine, pumpkin and chanterelles	26€
Côte de boeuf Wagyu de l'Empordà, légumes de saison Empordà Wagyu beef steak, seasonal vegetables	14€/100G
Riz à la llauna aux cigales de mer, mayonnaise au safran Riz à la llauna with mantis shrimp and saffron mayonnaise	28€

Moment sucré, les desserts | Sweet moment, the desserts

Nuage de maïs, caramel salé, crémeux de chocolat Dulcey et gel de mandarine pimentée Corn cloud, salted caramel, Dulcey chocolate cream and spicy mandarin gel	10€	Lacté : fromage de brebis, goyave et dulce de leche Dairy: sheep's cheese, guava and dulce de leche	10€
Chocolat fumé, pop-corn au caramel Smoked chocolate, caramel popcorn	10€	Brioche caramélisée, crème anglaise au ras el hanout - Préparation 10' Caramelized brioche, ras el hanout custard - Preparation 10'	10€

Si vous avez des allergies ou des intolérances, n'hésitez pas à nous le dire afin que nous puissions vous proposer des options adaptées.

If you have any allergies or intolerances, just ask us and we'll offer you suitable options.

Pain et service | Bread and service 3€

(TAXES INCLUDED)

SHARE YOUR EXPERIENCE



#hotelterraza

Norat

gastronomic menu

Beurre de Roses, pain au levain
Roses butter, sourdough bread

Potiron, coco et girolles
Pumpkin, coconut and chanterelles

Rose de carotte, fromage frais et thym
Carrot rose, cream cheese and thyme

Pain chinois, tartare de thon
Chinese bread, tuna tartare

Rouget à la catalane, épinards et pignons
Catalan-style red mullet, spinach and pine nuts

Filet de chevreuil, betterave et air de chocolat
Venison fi llet, beetroot and chocolate air

Granité coco et ananas, sorbet citron vert
Coconut and pineapple granita, lime sorbet

Tocinillo d'automne
Autumn tocinillo

Petit fours

65 €

+15 € si vous souhaitez profiter de notre accord mets et vins
+15€ if you want to enjoy our wine pairing

Service Pain et couverts, 3€. boissons **NON INCLUSES.**
Bread and cover charge, €3, drinks NOT INCLUDED.

Menu adaptable aux régimes spéciaux et/ou aux intolérances.
Menu adaptable to special diets and/or intolerances.

(TAXES INCLUDED)