



BOUTIQUE HOTEL  
**COMTAL EMPÚRIES**

### ENTRÉES

Jambon ibérique avec pain de coca et tomate	19.00 €
Saumon fumé maison avec toasts et beurre	16.00 €
Croquettes de jambon ibérique	15.00 €
Crevettes croustillantes à la sauce romesco	17.00 €
Crème de potiron, œuf poché et copeaux de jambon ibérique	18.00 €
Cannelloni de rôti à la crème de foie et huile de pommes aux fruits secs	19.00 €
Terrine de foie gras de canard aux framboise et oignon de Figueres *	21.00 €
Cannelloni froids de « Brandada » de morue et une légère crème d'anchois	18.00 €
Salade de crudités au saumon fumé	15.00 €
Gnocchi faits maison à la crème de fromages	16.00 €
Escudella aux galets	17.00 €

### POISSONS

Courbine grillé sur un lit vert de risotto aux épinards, fèves et petits pois	22.00 €
Merlu au Romesco, pommes de terre, palourdes et crevettes	24.00 €
Ragoût de seiche et boulettes de viande	21.00 €
Loup de mer avec aubergine grillée au bois et sauce aux anchois	20.00 €

### VIANDES

Magret de canard grillé à l'orange et fraises	20.00 €
Entrecôte de boeuf à la crème de morilles et pommes de terre Pont Neuf *	25.00 €
Filet de boeuf, patate douce et ses chips à la réduction de Pedro Ximénez **	30.00 €
Riz aux champignons et « secreto » ibérique cuit à basse température	24.00 €
Carn d'olla	20.00 €



BOUTIQUE HOTEL  
**COMTAL EMPÚRIES**

### **Menu Dégustation**

(Servi pour table entière)

Apéritif du chef et vermouth

\*\*\*

Terrine de foie gras de canard aux framboises  
et oignons de Figueres

\*\*\*

Bar au four à bois avec aubergines  
et sauce douce aux anchois

\*\*\*

Magret de canard grillé  
aux fraises caramélisées

\*\*\*

Dessert

Agrumes, laitier - fumé

**60 € /pers TVA comprise**

### **Menu Gastronomique**

Apéritif du Chef

\*\*\*

Une Entrée ( À choisir de la carte)

\*\*\*

Un plat principal;Poisson, Viande ou riz ( À choisir de la carte)

**42€/pers** TVA incluse

**(\*) Les plats marqués d'un astérisque ont un supplément de 5 € dans le menu gastronomique**

**(\*\*) Les plats marqués de deux astérisques ont un supplément de 10 € dans le menu gastronomique**



BOUTIQUE HOTEL  
**COMTAL EMPÚRIES**

### MENU DU JOUR

Salade de crudités au saumon fumé

Jambon ibérique, pain de coca et tomate \*

Saumon fumé et toasts au beurre

Croquettes au jambon ibérique

Crevettes croustillantes à la sauce Romesco

Crème de potiron, œuf poché et copeaux de jambon ibérique

Cannelloni de rôti à la crème de foie et huile de pomme aux fruits secs

Escudella aux galets

Gnocchi faits maison à la crème de fromages

\*\*\*\*

Loup de mer avec aubergine grillée au bois et sauce aux anchois

Ragoût de boulettes de viande et seiche

Entrecôte de bœuf à la crème de morilles et pommes de terre Pont Neuf \*\*

Merlu au Romesco , pommes de terre, palourdes et crevettes

Riz aux champignons et « Secreto » ibérique cuit à basse température \*

\*\*\*\*\*

Coulant de praliné

Flan à la vanille

Tarte tatin aux bananes

Tiramisu maison

**Prix 32 € TVA incluse**

*Un verre de vin, eau et café*

**LES PLATS MARQUÉS D'UN ASTÉRISQUE (\*) ONT UN SUPPLÉMENT DE 5 € DANS LE PRIX DU MENU.**

**LES PLATS MARQUÉS DE DEUX ASTÉRISQUES (\*\*) ONT UN SUPPLÉMENT DE 10 € DANS LE PRIX DU MENU.**



### Postres

**Coulant praliné** 8.00 €

*Un cœur fondant au praliné, accompagné d'un crumble croustillant et d'une glace Turon pour une touche d'exotisme.*

**Mandarine** 9.00 €

*Un curd de mandarine onctueux, gel de mandarine et de basilic, pâte sucrée, biscuit cuillère, meringue et morceaux de mandarine pour une explosion de saveurs.*

**Agrumes lactée fumée** 9.00 €

*Gelée de pamplemousse, de grenade et d'orange sanguine, crémeux lacté fumé, caramel au lapsang souchong, agrumes frais et tuile aux agrumes pour une expérience gustative unique.*

**Poires chocolat** 9.00 €

*Poire pochée, crumble au chocolat, poire déshydratée, gavotte au chocolat, sauce poire-chocolat, brunoise sautée, crémeux à la poire et glace à la vanille pour une alliance parfaite.*

**Brioche pécan cardamome** 9.50 €

*Brioche maison, praliné aux noix de pécan et à la cardamome, caramel en sauce, éclats de noix de pécan et glace à la cannelle pour une douceur réconfortante.*

**Pomme rose sakura (pour 2 personnes)** 14.50 €

*Confit de pomme et vinaigre sakura triple cuisson, insert de fruits rouges, ganache montée à la rose, pâte sablée et billes de vinaigre pour une touche florale et fruitée.*