



BOUTIQUE HOTEL  
**COMTAL EMPÚRIES**

### ENTRÉES

|                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------|---------|
| Jambon ibérique avec pain de coca et tomate *                        | 19.00 € |
| Saumon fumé maison avec toasts et beurre                             | 17.00 € |
| Croquettes de jambon ibérique                                        | 16.00 € |
| Langoustines croustillantes au romesco                               | 17.00 € |
| Velouté de potiron avec œuf poché et copeaux de jambon ibérique      | 18.00 € |
| Artichauts sautés au jambon et langoustines à la crème de foie       | 19.00 € |
| Tartare de saumon avec guacamole et chips de manioc *                | 21.00 € |
| Cannelloni froids de Brandada de morue et une légère crème d'anchois | 18.00 € |
| Salade de crudités avec thon, saumon, anchois et asperges            | 16.00 € |
| Gnocchi faits maison à la crème de fromages                          | 16.00 € |
| Cannelloni de canard avec son jus et huile aux herbes                | 19.00 € |

### POISSONS

|                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Courbine grillé sur un lit vert de risotto aux épinards, fèves et petits pois | 23.00 € |
| 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               | 21.00 € |

### VIANDES

|                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Magret de canard grillé à l'orange et fraises                                | 21.00 € |
| 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 € |
| Épaule d'agneau basse température avec pomme de terre fondante et son jus    | 25.00 € |



BOUTIQUE HOTEL  
**COMTAL EMPÚRIES**

**Menu Dégustation**

(Servi pour table entière)

Apéritif du chef et vermouth

\*\*\*

Tartare de saumon avec guacamole et chips de manioc

\*\*\*

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 mariné

Jambon ibérique avec pain *de coca* et tomate \*

Saumon mariné maison avec toasts et beurre

Croquettes de jambon ibérique

Gambas croustillantes à la sauce romesco

Velouté de potiron avec œuf poché et copeaux de jambon ibérique

Cannelloni de canard avec son jus et huile aux herbes

Gnocchis maison à la sauce aux fromages

\*\*\*\*\*

Bar grillé avec aubergine rôtie 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 à la romesco avec pommes de terre, palourdes et crevettes

Riz aux champignons avec *secreto* ibérique cuit à basse température \*

\*\*\*\*\*

Coulant au praliné

Flan à la vanille

Tatin de banane

Tiramisù maison

\*\*\*\*\*

**Prix 32 € TTC**

Avec un verre de vin, eau et café

Les plats marqués d'un astérisque (\*) comportent un supplément de 5 € au menu gastronomique.

Les plats marqués de deux astérisques (\*\*) comportent un supplément de 10 € au menu gastronomique.



BOUTIQUE HOTEL  
**COMTAL EMPÚRIES**

**Desserts**

|                                                                                                                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Coulant praliné</b>                                                                                                                                                               | 8.00 €  |
| Un cœur fondant de praliné, accompagné d'un crumble croustillant et d'une glace au "turrón" pour une touche d'exotisme.                                                              |         |
| <b>Mandarine</b>                                                                                                                                                                     | 9.00 €  |
| Un curd de mandarine délicat, gelée de mandarine et de basilic, pâte sucrée, biscuit cuillère, meringue et segments de mandarine pour une explosion de saveurs.                      |         |
| <b>Agrumes et laits fumés</b>                                                                                                                                                        | 9.00 €  |
| Gelée de pamplemousse, grenade et orange sanguine, crémeux de laits fumés, caramel au "Lapsang Souchong", agrumes frais et biscuit aux agrumes pour une expérience gustative unique. |         |
| <b>Poires &amp; chocolat</b>                                                                                                                                                         | 9.00 €  |
| Poire cuite, crumble au chocolat, poire déshydratée, biscuit au chocolat, sauce poire-chocolat, brunoise sautée, crémeux de poire et glace vanille pour une alliance parfaite.       |         |
| <b>Brioche aux noix de pécan et cardamome</b>                                                                                                                                        | 9.50 €  |
| Brioche maison, praliné de noix de pécan et cardamome, caramel en sauce, morceaux de noix de pécan et glace à la cannelle pour une douceur réconfortante.                            |         |
| <b>Pomme–Rose–Sakura (pour 2 personnes)</b>                                                                                                                                          | 14.50 € |
| Confit de pomme et vinaigre Sakura en triple cuisson, insert de fruits rouges, ganache montée à la rose, pâte sablée et perles de vinaigre pour une touche florale et fruitée.       |         |

Ces créations allient tradition et innovation pour offrir une expérience culinaire exceptionnelle.



BOUTIQUE HOTEL  
**COMTAL EMPÚRIES**