

LES CLOS DE PAULILLES



Bienvenue au cœur du domaine les Clos de Paulilles !
Le restaurant vous fait découvrir notre terroir,
en voyageant entre saveurs d'antan et saveurs d'aujourd'hui.

MENU BERNARDI

39 €

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

Au choix dans la carte

les plats comportant la mention :



MENU PAULILLES

49 €

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

Au choix dans toute la carte

Accord Mets & Vins

3 verres : 15 €




LES ENTRÉES

AAA	Cannelloni de Cabécou Vierge de graines au miel de fleurs	14
	La sardine dans tous ses états ! Tartare, tempura, filets fumés et marinés à l'huile d'olive et citron	17
	Mi-cuit de foie-gras, gelée de Banyuls et ses brioches tièdes	18
AAA	Poisson du moment, fraîchement pêché	17
AAA	Sushi végétal sur son nid Bouillon thaï et légumes croquants	15
	Carpaccio de poulpe Vierge de chorizo et ses croquetas	17

LES PLATS

	Agneau Catalan de deux façons Tartelette de tomate et tapenade d'olives noires, piquillos confits	25
AAA	Joues de porc confites au Banyuls Et son croustillant de pied de porc ibérique	23
	Mi-cuit de thon rouge de Méditerranée	28
AAA	Retour de pêche Pièce de poisson selon arrivage	27
	Filet de turbot rôti et sa croûte d'agrumes Riz noir crémeux et sa sauce curcuma/citron/passion	28
AAA	Suprême de pintade fermière Garnitures de grand-mère et jus crémeux	23
	Pièce de veau des Pyrénées, cuit à basse température Gratin de fideuà à la truffe et son jus maison	25

LES DESSERTS



	Crèmeux chocolat à la fève de tonka Caramel au beurre salé, crumble et cacahuètes caramélisées	12
AAA	Nougat glacé Coulis de fraises safrané et sa nougatine au sésame	11
	Croquant noisette acidulé au yuzu	12
AAA	Dessert aux fruits du moment et de saison	11
AAA	Crème Catalane Aux saveurs d'antan	10
	Assiette de fromages affinés	14

Pour accompagner

LES VINS DOUX NATURELS



Banyuls Blanc 2018 AOP Banyuls Grenache blanc, Grenache gris	5,50	27
Banyuls Rimage 2017 AOP Banyuls 100% grenache noir	5,00	24
Banyuls Traditionnel 2012 AOP Banyuls Élevage Bonbonnes 30 mois 95% Grenache noir, 5% Grenache gris	5,50	27
Banyuls Grand Cru 2013 AOP Banyuls Grand Cru Élevage 3 ans en barriques 100% Grenache noir	7,00	40

LES VIEUX MILLÉSIMÉS



Rivesaltes Ambré 2004 AOP Rivesaltes Élevage de 11 ans en Foudres Grenache blanc	6,00	29
Cuvée Aimé Cazes 1978 AOP Rivesaltes Élevage de 22 ans en vieux Foudres 80% Grenache blanc 20% Grenache noir	12,00	80

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »


Prix TTC en €

LES VINS DE LA MAISON

 12 cl
  75 cl
  1,5 l

ROSÉ	Les Clos de Paulilles Mourvèdre, Grenache, Syrah, Carignan	4	23	43
	Cuvée Cap Béar 2018 Mourvèdre, Grenache, Syrah	7	32	
BLANC	Les Clos de Paulilles 2019 Grenache blanc, Grenache gris	5	27	
	Cuvée Cap Béar 2019 Grenache gris . Élevage en cuve béton oeuf	7	35	
ROUGE	Les Clos de Paulilles 2017 Syrah, Grenache, Mourvèdre	4,50	25	46
	Cuvée Cap Béar 2017 Grenache, Syrah . Élevage partiel en Barriques	7	35	

LES CHAMPAGNES

Notre sélection	 85
Bollinger Spécial Cuvée	100
Bollinger Grande Année 2017	140
Coupe de Champagne	 10

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

Prix TTC en €