

LES CLOS DE PAULILLES



Les Clos de Paulilles est un domaine emblématique du Roussillon situé dans l'Anse de Paulilles « Grand Site de France », dont la qualité des vins est reconnue dans le monde entier.

Créé en 1800 par la famille Bernardi, notre domaine s'étend sur 90 hectares de vallons et de terrasses de schistes dont 63 hectares plantés en vignes que vous pouvez admirer **depuis votre table.**

Mike Casals notre Chef Catalan, Maître Restaurateur & cuisinier depuis 25 ans, exprime sa créativité en mêlant sa culture méditerranéenne et son goût pour la cuisine du monde.



Nous vous invitons à découvrir ses inspirations au fil des plats qu'il élabore avec des **produits frais, locaux et de saison.**



Tous nos plats sont
faits Maison



Végétariens :
nous nous adapterons
à vos envies.



LES ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit <i>Chutney de figues de région et pain d'épices maison</i>	19
Soupe de poissons de nos côtes <i>Croûtons aillés et rouille maison</i>	14
Duo de Gravlax de maigre <i>Aneth, Baies roses, betteraves et crème cheese aux herbes fraîches</i>	15
Tartelette au chèvre frais, miel et cumin <i>Champignons cuits/crus, crumble et emulsion de persil et jeunes pousses</i>	13
Tartare de veau des Pyrénées <i>Aux saveurs de fruits rouges et moutarde à l'ancienne</i>	15
Poisson du moment, fraîchement pêché	au cours

LES VIANDES

Veau des Pyrénées sauté - Filière IGP <i>Jus corsé aux saveurs des bois, girolles en persillade et risotto de racines de persil</i>	25
Solomillo de cochon cuit basse température <i>Emulsion de manchego, croustillants de lard fumé et légumes du moment glacés</i>	23
Suprême de pigeon rôti <i>Réduction de Banyuls au foie gras et pressé de rattes du Touquet à la truffe</i>	27

LES POISSONS

Retour de pêche selon arrivage	au cours
Ballotine de turbot à l'aneth pochée <i>Beurre blanc au yuzu et déclinaison de panais</i>	27
Filet de bar grillé <i>Velouté de butternut au curcuma, crispy de chorizo et frites de polenta au parmesan</i>	24
Gambas rôties au lard de Colonatta <i>Crème d'ail doux et risotto crémeux de riz vénéré</i>	25





LES DESSERTS



Le Mont-blanc <i>Meringue croquante maison, coeur crème de marron et sa glace vanille Bourbon</i>	11
La crème catalane aux saveurs d'antan	10
Finger framboise <i>Glaçage miroir et biscuit Joconde au thé Matcha</i>	11
Le dôme 3 chocolats <i>Praliné sésame, coeur coulant chocolat noir et glaçage rocher chocolat blanc</i>	12
Figues de région rôties au miel <i>Crumble chocolat, ganache de chocolat noir et glace touron</i>	11
Assiette de fromages affinés	14



LES VINS DOUX

		
Banyuls Blanc 2020 <i>AOP Banyuls Grenache blanc, Grenache gris</i>	5,50	27
Banyuls Rimage 2018 <i>AOP Banyuls 100% Grenache noir</i>	5	24
Banyuls Traditionnel 2012 <i>AOP Banyuls 95% Grenache noir 5% Grenache gris Élevage bonbonnes 30 mois</i>	5,50	27
Banyuls Grand Cru 2014 <i>AOP Banyuls Grand Cru 100% Grenache noir Élevage 3 ans en barriques</i>	7	40

LES VIEUX

		
Rivesaltes Ambré 2006 <i>AOP Rivesaltes Grenache blanc Élevage de 11 ans en Foudres</i>	6	29
Cuvée Aimé Cazes 1978 <i>AOP Rivesaltes 80% Grenache blanc 20% Grenache noir Élevage de 22 ans en vieux Foudres</i>	12	80

Prix TTC en euros. Service compris.



LES VINS DU DOMAINE



LES ROSÉS

Les Clos de Paulilles 2020

*Mourvèdre, Grenache,
Syrah, Carignan*

12 cl 75cl 1,5l

4 23 36

Cuvée Cap Béar 2020

Mourvèdre, Grenache, Syrah

7 37 75

LES BLANCS

Les Clos de Paulilles 2019

Grenache blanc, Grenache gris

12 cl 75cl 1,5l

5 27 48

Cuvée Cap Béar 2019

Grenache gris

Élevage en cuve béton oeuf

7 37

LES ROUGES

Les Clos de Paulilles 2018

Syrah, Grenache, Mourvèdre

12 cl 75cl 1,5l

4,5 25 38

Cuvée Cap Béar 2018

Grenache, Syrah

Élevage partiel en barriques

7 37 75

LES CHAMPAGNES

Coupe de champagne



10

Demandez notre selection en bouteille et magnum

Prix TTC en euros. Service compris.