

LES CLOS DE PAULILLES



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 valons et de terrasses de schistes dont 72 hectares plantés en vignes. Un domaine certifié agriculture Biologique et Haute Valeur Environnementale 3, que vous pouvez admirer depuis votre table.

Mike Casals, notre chef catalan, maître restaurateur et cuisiner 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 ? Des allergies ? Nous nous adaptons à vos envies.

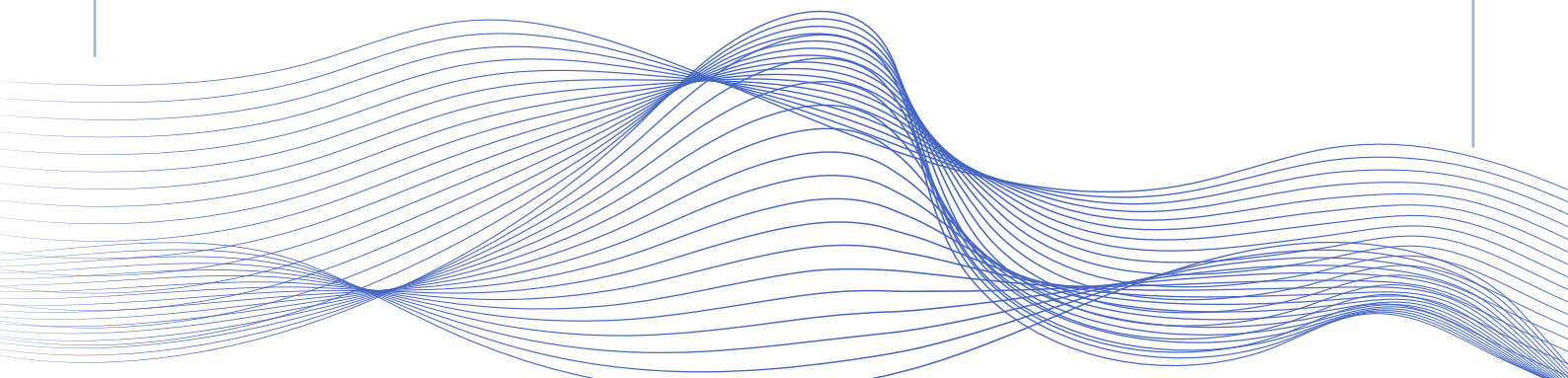
Bon Appétit



Suivez-nous















Allergènes

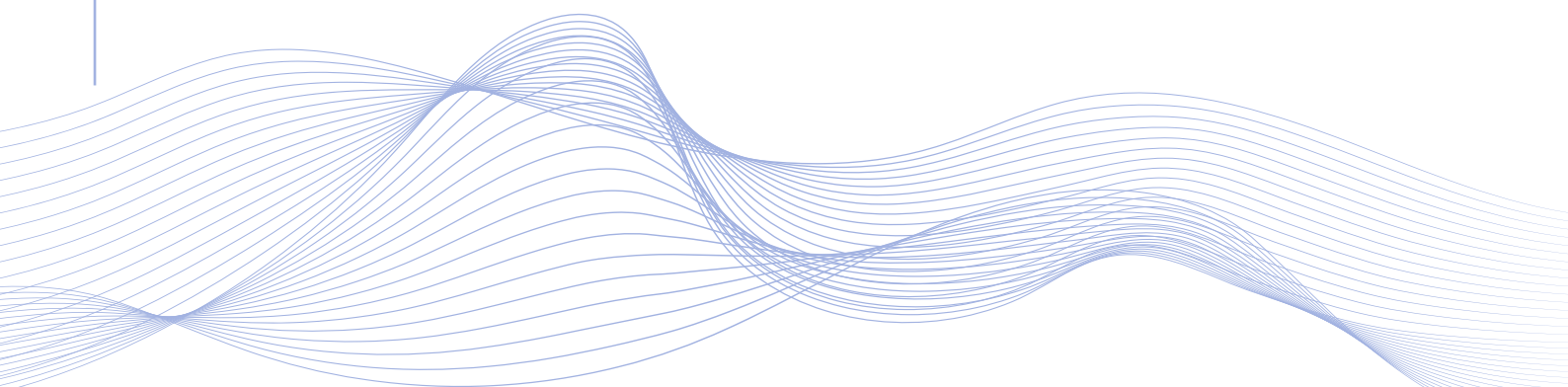


LES CLOS DE PAULILLES



ENTRÉES

- | | |
|---|-----------|
| CROUSTILLANT DE GAMBAS | 18 |
| Aux herbes fraîches, émulsion de roquette et garniture maraîchère | |
|    | |
| FINGER DE LÉGUMES DU SOLEIL | 16 |
| Comme une tatin, Anchois de Collioure de la maison Desclaux et hollandaise aux câpres | |
|     | |
| TATAKI D'AGNEAU CATALAN | 18 |
| Sur son lit de wakamé au sésame, pickles d'oignons de Toulouges | |
|     | |
| CEVICHE DE THON ROUGE | 17 |
| Pico de gallo et lèche de tigre verte | |
|  | |



LES CLOS DE PAULILLES



PLATS

VIANDES

CROMESQUIS DE JOUES DE PORC CONFITES AU BANYULS **24**

Jus réduit & écrasé de pomme de terre aux olives Lucques



BALLOTINES DE POULET FERMIER BIO **27**

De la ferme Ey (Saint Estève), morilles farcies aux herbes, jus de poulet aux essences des bois, asperges croquantes



POISSONS

FILET DE LOTTE LAQUÉE **26**

Au jus de carottes et curcuma, carottes fanes confites & chorizo ibérique



PAVÉ DE MERLU RÔTI FAÇON MEUNIÈRE **26**

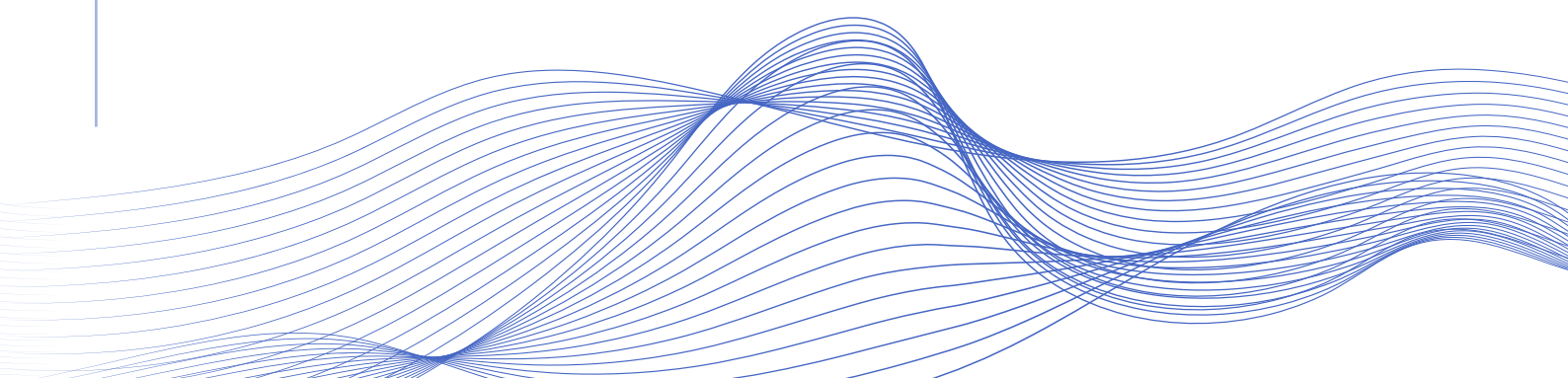
Béarnaise au Tosazu gremolata à l'orange, risotto de blé tendre



RETOUR DE PÊCHE



au cours selon la criée



LES CLOS DE PAULILLES



DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 🍷	14
POMME FONDANTE CARAMÉLISÉE À L'ARMAGNAC Sablé breton, crème crue à la fève de tonka 🌾 🍷 🍷 🍷	12
LE MILLE-FEUILLE D'AQUÏ Feuilletage crème diplomate à la rousquille et glace touron 🌾 🍷 🍷 🍷	12
LE COCO-CHOCO DANS TOUS SES ÉTATS Coques chocolat noir, crémeux gianduja & crémeux coco, gelée de citron vert, crème glacée façon mojito accompagné d'une émulsion coco 🌾 🍷 🍷 🍷	13

CAFÉS

ESPRESSO Rond et équilibré	2.50
ESPRESSO ORIGIN BRAZIL Doux et satiné	2.70
CAPPUCCINO Grand cru Nespresso surmonté de mousse au lait 🍷	3.50
LATTE MACCHIATO Somptueux mélange de lait chaud, mousse de lait onctueuse et d'un Grand Cru Nespresso 🍷	4
IRISH COFFEE Mélange d'un Grand Cru Nespresso et d'une touche de whisky surmonté de mousse de lait 🍷	10