

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 Appetit



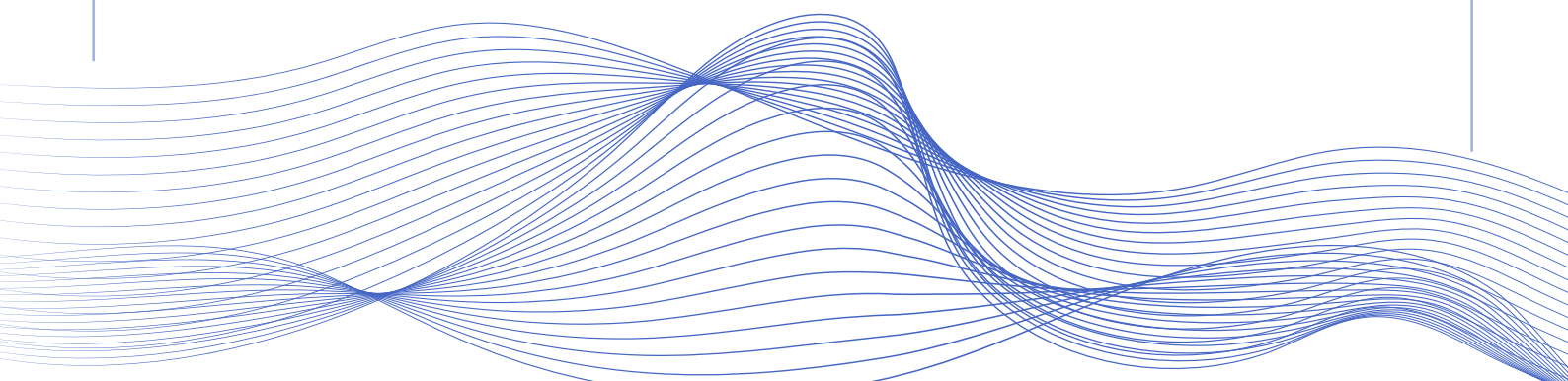
Suivez - nous



Allergenes



*Reservez
en ligne*





LES CLOS DE PAULILLES



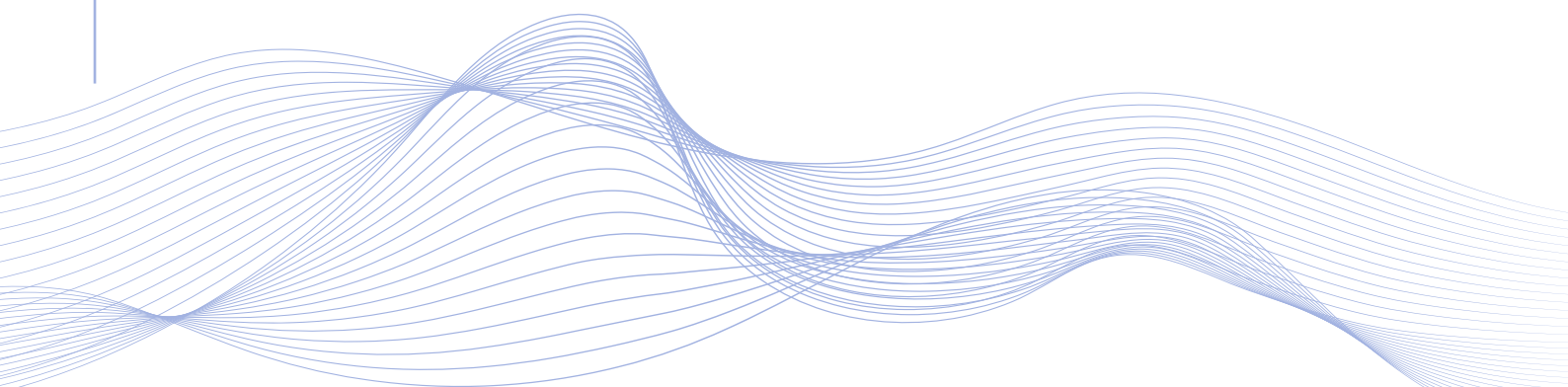
ENTRÉES

- LA TOMATE GREEN ZÉBRA 16
Laquée au sirop de balsamique, espuma de burrata catalane, pesto basilic
& chips de jambon de nos montagnes

- CEVICHE DE MAIGRE AU CITRON VERT 16
Vinaigrette fruit de la passion et pastèque fumée

- L'ŒUF MOLLET EN CROÛTE 15
Oignons des Cévennes en tagliatelles comme une carbonara

- TARTARE DE VEAU LA ROSÉE DES PYRÉNÉES 17
Abricots rouges du Roussillon au romarin & vinaigre d'abricots maison
Le Petit Bio à Prades

- DUO D'ANCHOIS DE COLLIOURE - *Maison Desclaux* 17
Caponata d'aubergines, tuiles de pain à l'ail noir et émulsion d'olives noires

- POISSON DU MOMENT au cours selon la criée

LES CLOS DE PAULILLES



PLATS

VIANDES

LE BŒUF 27

Filet rôti, réduction de Banyuls aux framboises et betteraves, pleurotes confits & mille-feuille de pommes de terre croustillantes



LE VEAU 29

Filet cuit en basse température, bisque de crabes verts, chartreuse de légumes iodés & marinière de coquillages



LE COCHON 26

Tirabuixó, échine confite en croûte de chorizo ibérique, jus de cochon réduit au safran des Aspres, confit d'oignons rouges - *de Toulouges*, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive



POISSONS

LA LOTTE 28

Filet poché au jus de betteraves, mousseline de betteraves jaunes au thym, polenta aux herbes & citron vert



LE BAR 32

Filet rôti, chou rouge, compote au vinaigre de Banyuls & lard de Colonnata, émulsion d'épinards, sarrasin torréfié aux légumes du soleil



LE HOMARD 45

Cuit & cru en ravioles végétales, vierge de céleri et pomme Granny Smith, crémeux de céleri, assaisonné au vinaigre de cidre & son risotto de blé



RETOUR DE PÊCHE



au cours selon la criée

LES CLOS DE PAULILLES



DESSERTS

LE MACARON	12
Thé matcha, fraises gariguettes au basilic & glace mara des bois	
L'ANANAS	12
Rôti et caramélisé, mousse d'avocat & coco, sorbet ananas, menthe, gingembre, tuiles croquantes aux amandes & agrumes	
MOUSSE CHOCOLAT & HUILE D'OLIVE	12
Tuiles de pain croustillantes, billes d'arbequina et sorbet à l'huile d'olive	
NOTRE ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS	14

CAFÉS

ESPRESSO	2.50
Rond et équilibré	
ESPRESSO ORIGIN BRAZIL	2.70
Doux et satiné	
CAPPUCCINO	3.50
Grand cru Nespresso surmonté de mousse au lait	
LATTE MACCHIATO	4
Somptueux mélange de lait chaud, mousse de lait onctueuse et d'un Grand Cru Nespresso	
IRISH COFFEE	12
Mélange d'un Grand Cru Nespresso et d'une touche de whisky surmonté de mousse de lait	