

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



Reservez
en ligne

LESCLOSDEPAULILLESRESTAURANT



WWW.LESCLOSDEPAULILLES.COM

Menu Paulilles

Mise en bouche

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

Au choix dans toute la carte

55 €

Accord Mets & Vins

Un verre dédié à chaque plat



18€

ENTRÉES

L'ŒUF CUIT MOLLET ET CROUSTILLANT	17
Polenta au siphon, craquant de parmesan et jambon d'ici	
CEVICHE DE MAIGRE MARINÉ À L'HUILE FUMÉE ET VINAIGRE DE GRENADE	18
Copeaux de poutargues & œufs de harengs	
LES ASPERGES EN DÉCLINAISON	17
La blanche croquante, la verte en velouté, la violette crue - accompagnées de Pickles de chou rouge au vinaigre de Saké & graines de coriandre, chips de Nori	
CROUSTILLANT DE CANARD CONFIT ET PÉPITES DE FOIE-GRAS	21
Gastrique à l'orange et zestes confits au sucre Muscovado, poivre de Timut	
<i>Menu Paulilles</i>	+5€

PLATS

POISSONS

LE MAIGRE, EN FILET BRAISÉ AU CHARBON ET GRATINÉ AU COMTÉ	28
Garniture Marengo	
ENCORNETS DE MÉDITERRANÉE RÔTIS AU SAFRAN	26
Velouté de crustacés et risotto de riz vénéré	
RETOUR DE PÊCHE SELON ARRIVAGE	prix au cours

VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU À LA FRANÇAISE RÔTI AUX HERBES DE GARRIGUE	28
Réduction à l'ail noir et garniture croquante aux légumes printaniers	
VOLAILLE ET HOMARD RÔTIS	39
Risotto d'orzo à la truffe d'été et sauce façon Henri IV	<i>Menu Paulilles</i> +10€

DESSERTS

CRÈME CATALANE DE MAMIE Et sa glace rousquille	11
MACARON VANILLE, GARNITURE FRAISE/BASILIC Crèmeux vanille bourbon & sorbet fraise/basilic	12
MILLE-FEUILLE AU GIANDUJA Poire caramélisée et sa glace caramel cacahuète	12
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	14

CAFÉS

ESPRESSO Rond et équilibré	2.50
ESPRESSO ORIGIN BRAZIL Doux et satiné	2.70
CAPUCCINO Grand cru Nespresso surmonté de mousse de lait et de poudre de cacao	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 chantilly	12
ITALIAN COFFEE Mélange d'un Grand Cru Nespresso et d'une liqueur d'amande surmonté de chantilly	12