

# TASTAVENTS

restaurant

## Tastavents et la mer

L'art de la gastronomie est comparable à un tour du monde en voilier. Il y a plusieurs façons de s'embarquer dans ce type d'aventure. Nous concernant, nous aimons le faire bien accompagnés. En n'utilisant que la boussole et la position des étoiles pour nous guider. Lever l'ancre, hisser les voiles, s'assurer que le foc et la bôme sont bien alignés.

Surfer sur la houle et contempler le reflet de la lune à tribord. Écouter le murmure de la mer dans le silence de la nuit.

Voilà à quoi ressemble notre cuisine : Une aventure où le bruit des braises, des casseroles, des sauces qui réduisent doucement se mêle aux arômes de salpêtre et de fruits de mer. Des odeurs de cordes mouillées, d'herbes aromatiques et de fruits secs grillés. En dirigeant nos voiles vers la côte, pour déposer sur votre table les saveurs d'antan. Nous sommes des skippers et des marins capables de vous faire découvrir des saveurs uniques.



Dídac Alcoriza et Jose Mansilla

T A S T A V E N T S  
restaurant

## MENU ORIGINE

### HUÎTRE GRILLÉE

avec mousse de ponzu et vin rance

### SAUMON

yaourt fumé, pickles, romesco au curry

### CANNELONI DE CANARD ET DE POMMES

jus de foie gras, truffe, fromage Tou dels Til·lers

### BAR DU MEDITERRANÉE SALÉ

patate douce, beurre d'oursin, céleri et câpres

### VEAU

poivrons de piquillo, sauce à la moelle et menthe, avec miettes aromatiques

### NOTRE VERSION DE LA TARTE AU CITRON

### CHOCOLAT ET NOISETTES

aux fruits de la passion

**65 €**

(par personne)

### accords mets-vins

**25 €**

(par personne)

T A S T A V E N T S  
restaurant

## MENU SENSATIONS

### HOMARD

caviar, gelée de cornichons et anchois croustillants

### PETIT POIS

civelles, voile de lard ibérique et jus de safran

### ANGUILLE GRILLÉE

avec gastrique de carotte, beurre blanc de calamar et orange

### RAGOÛT DE MORILLES ET DE POITRINE IBÉRIQUE

des haricots de Santa Pau, des couteaux, de l'estragon et des fils de piment

### TURBOT

cèpes, essence de coques, jus der poissons de roche et pistaches

### PETIT COCHON

et panais à la vanille avec sauce au kiwi et à l'orange, pak choi braisé

### CERF

chou-fleur rôti, jus de viande Café de Paris et pignons caramélisés

### FESTIVAL DE FRUIT

textures saisonnières

### RHUBARBE

betterave et miel

**95 €**

(par personne)

### accords mets-vins

**35 €**

(par personne)

T A S T A V E N T S  
restaurant

**HUÎTRE GRILLÉE** 6 €  
avec mousse de ponzu et vin rance

**HUÎTRE** 5,5 €  
au naturel

**CREVETTES DE PALAMÓS** 7,5 €/U.  
à la sel

**CAVIAR** 42 €  
Oscietra (10 gr) avec blinis au beurre

**SAUMON** 15 €  
yaourt fumé, pickles, romesco au curry

**PETIT POIS** 27 €  
civelles, voile de lard ibérique et jus de safran

**RAGOÛT DE MORILLES ET DE POITRINE IBÉRIQUE** 18 €  
des haricots de Santa Pau, des couteaux, de l'estragon et des fils de piment

Possibilité d'ajouter de la truffe fraîchement râpée sur chaque plat +12€

**CANNELLONI DE CANARD ET DE POMMES** 22 €

jus de foie gras, truffe, fromage Tou dels Til·lers

**ANGUILLE GRILLÉE** 18 €

avec gastrique de carotte, beurre blanc de calamar et orange

**BAR DU MEDITERRANÉE SALÉ** 34 €

patate douce, beurre d'oursin, céleri et câpres

**TURBOT** 32 €

cèpes, essence de coques, jus der poissons de roche et pistaches

**PETIT CHOCHON** 28 €

et panais à la vanille avec sauce au kiwi et à l'orange, pak choy braisé

**CERF** 28 €

chou-fleur rôti, jus de viande Café de Paris et pignons caramélisés

**VEAU** 28 €

poivrons de piquillo, sauce à la moelle et menthe, avec miettes aromatiques

Possibilité d'ajouter de la truffe fraîchement râpée sur chaque plat +12€



T A S T A V E N T S  
restaurant

**DESSERTS**

**NOTRE VERSION DE LA TARTE AU CITRON** 9,5 €

**CHOCOLAT ET NOISETTES** 9 €  
aux fruits de la passion

**FESTIVAL DE FRUIT** 8 €  
textures saisonnières

**RHUBARBE** 7,5 €  
betterave et miel

