Menu Gourmet

57,50 € · TVA comprise

Cuisine de l'Empordà, moments à partager

Le menu gastronomique de la maison

ENTRÉE AU CHOIX

Girolles sautées au jambon ibérique de bellota

Coca de légumes grillés aux petites sardines La Brújula à l'huile d'olive

Terrine de foie gras de canard, pâte de coing, coulis de framboise et pain grillé

Croquettes aux cèpes et petite salade

Calmar pêché à la turlutte à l'andalouse, légèrement fariné et frit

Poulpe, parmentier de pommes de terre, huile d'olive vierge et paprika

Assortiment de fromages artisanaux locaux, pain grillé et confitures de figues et de coing

Foie gras de canard poêlé · 170 g, pomme caramélisée et vinaigrette balsamique (+5 €)

Carpaccio de crevettes, pignons grillés, huile d'olive fraîchement pressée et fleur de sel (+5 €)

Jambon de bellota 100 % ibérique et pain de campagne grillé à la tomate (+5 €)

SORBET AU CHOIX

Sorbet au fruit de la passion

Sorbet au citron vert

Sorbet à la poire Erculina et gingembre confit

PLAT AU CHOIX

Épaule d'agneau rôtie au four, pommes de terre, oignon et tomate

Côtelettes de chevreau de lait grillées

Foie gras de canard poêlé · 170 g, pomme caramélisée et vinaigrette balsamique

Filet de veau de Gérone grillé ou en sauce*

*Sauce au fromage bleu ou au poivre vert

Filet d'agneau grillé à l'huile de romarin

Longe de cerf, sauce aux framboises

Côte de veau de Gérone · env. 500 g, grillée ou en sauce*

*Sauce au fromage bleu ou au poivre vert

Morue, sauce crémeuse aux cèpes confits

Cuisse ou épaule de chevreau de lait, grillée ou rôtie au four (+6 €)

Lotte entière individuelle, grillée ou rôtie au four (+6 €)

DESSERT AU CHOIX

Dégustation surprise de desserts de Joan, notre pâtissier

Moelleux au chocolat, cœur coulant, et glace à la vanille

Millefeuille à la crème de yaourt, fruits des bois et coulis de framboise

Notre tiramisu, mascarpone, croustillant au chocolat et crème anglaise au café

Tatin de pomme tiède et glace à la cannelle

Crêpes Suzette façon El Trull, glace à la vanille et chocolat fondu

Assortiment de fromages artisanaux locaux (+7 €)

Menu Trull

42,50 € · TVA comprise

La plus belle expression de notre cuisine

ENTRÉE AU CHOIX

Velouté de potiron et carotte, foie gras et croustillant de jambon ibérique

Coca de légumes grillés au Formatget de Mas Roquet

Cannelloni de cuisse de canard confite et foie gras, béchamel aux cèpes

Escargots à la llauna, vinaigrette, aïoli et fondue de tomate et d'oignon

Croquettes de jambon ibérique et petite salade

Carpaccio tiède de pieds de porc, foie gras et vinaigrette à la moutarde

Anchois 00 d'El Xillu de L'Escala et pain de campagne grillé à la tomate

PLAT AU CHOIX

Cuisse de canard rôtie au four, pommes de terre, oignon et tomate

Pieds de porc gratinés, sauce aux cèpes

Magret de canard, pomme caramélisée et sauce au ratafia, ou grillé

Côtelettes d'agneau grillées

Civet de sanglier aux champignons

Filet d'agneau grillé à l'huile de romarin

Bar entier individuel, grillé ou rôti au four

Morue à la catalane et samfaina de légumes

Côte de veau de Gérone · env. 500 g, grillée ou en sauce* (+5 €)

*Sauce au fromage bleu ou au poivre vert

DESSERT AU CHOIX

Millefeuille à la crème de yaourt, fruits des bois et coulis de framboise

Cheesecake, confiture maison de fraises, framboises et prunelles

Fraises, crème anglaise et glace à la vanille

Sorbet au mojito artisanal

Notre tiramisu, mascarpone, croustillant au chocolat et crème anglaise au café

Carpaccio d'ananas frais, sorbet à la poire Erculina et coulis de framboise

Glace au ratafia Russet et biscuit aux noix caramélisées

Café irlandais (café, whisky irlandais flambé et crème fouettée)

Menu Tradition

Les classiques

37,50 € · TVA comprise

TRULL d'en FRANCESC
Cuisine de l'Empordà, moments à partager

ENTRÉE AU CHOIX

Soupe à l'oignon gratinée au fromage Set de Siurana

Salade de chèvre artisanal gratiné, jambon de canard, pâte de coing, fruits à coque, graines, raisins secs et vinaigrette à la tapenade

Salade de pieds de porc croustillants, fruits à coque, graines, raisins secs et vinaigrette à la tapenade

Croquettes de viande rôtie et petite salade

Cannelloni de viande rôtie, gratiné à la béchamel

Anchois marinés au vinaigre et pain de campagne grillé à la tomate

Escudella traditionnelle, pâtes galets et boulettes de viande

PLAT AU CHOIX

Pieds de porc grillés

Saucisse catalane grillée et haricots de Santa Pau sautés

Joues de veau mijotées, sauce aux cèpes

Côte de veau de Gérone · env. 300 g, grillée ou en sauce* (+3 €)
*Sauce au fromage bleu ou au poivre vert

Joues de porc rôties au four, pommes de terre, oignon et tomate

Bar entier individuel, grillé ou rôti au four

Riz aux cèpes, poulpe et calamars

DESSERT AU CHOIX

Sorbet à la poire Erculina et gingembre confit

Biscuit glacé et chocolat chaud

Choux à la crème fouettée et chocolat noir fondu

Carpaccio d'ananas frais, sorbet à la poire Erculina et coulis de framboise

Gâteau glacé maison au whisky

Sorbet au citron vert

Glace au romarin et à la lavande

Café liégeois (café, glace à la vanille et crème fouettée)

Menu de la Terra
aux champignons d'automne



Un voyage chez les producteurs de l'Empordà

50 € · TVA comprise

TRULL d'en FRANCESC

UNIQUEMENT POUR LA TABLE ENTIÈRE

PETITS PLATS DE SAISON À PARTAGER

Velouté de potiron et carotte aux chanterelles jaunes

Foie gras et confiture de figues

Anchois 00 d'El Xillu de L'Escala sur pain grillé à la tomate

Coca de légumes grillés et lamelles de Formatget de Mas Roquet, touche de confiture de tomate

Girolles sautées au jambon ibérique de bellota

Cannelloni de canard confit aux trompettes-de-la-mort, béchamel aux cèpes

Carpaccio de pieds de porc, foie gras et lactaires délicieux à l'escabèche

Croquette aux cèpes et croquette de viande rôtie

SORBET DIGESTIF

Sorbet au citron vert
Sorbet au fruit de la passion

PLAT AU CHOIX

Maigre rôti au four, pommes de terre boulangères et chanterelles jaunes

Pieds de porc gratinés à la crème de cèpes

Ris de veau dorés, sauce aux trompettes-de-la-mort

Dos de morue à la crème de cèpes

Saucisse catalane de campagne, noire ou de perol, grillée et girolles sautées

Côte de veau de Gérone · env. 300 g, grillée ou en sauce*
*Sauce au fromage bleu ou au poivre vert

Magret de canard, sauce au ratafia Russet et pomme confite, ou grillé

DESSERT AU CHOIX

Flan aux châtaignes et confiture de cèpes

Fromage frais de chèvre de Mas Roquet (Maçanet), miel aux trompettes-de-la-mort et à l'orange

Cheesecake maison, confiture de fraises, framboises et myrtilles

Notre tiramisu, mascarpone, croustillant au chocolat et crème anglaise au café

Millefeuille à la crème de yaourt, crème anglaise et coulis de framboise

Carpaccio d'ananas frais, sorbet à la poire et coulis de framboise

Sorbet au mojito maison, frais comme un après-midi d'été

CONTINUONS À PARTAGER DE BONS MOMENTS

Envie de découvrir nos nouveautés et menus de saison ?

Scannez le QR et rejoignez le Club Trull.