



RELAIS DES TROIS MAS
et son Restaurant La Balette
— COLLIOURE • HÔTEL ★★★★★ —

Toute l'équipe de la « Balette » vous souhaite la bienvenue.

*En 2019, le Chef Frédéric Bacquié fête à vos cotés
la dixième année étoilée dans le prestigieux Guide Rouge.*

*Nous remercions notre clientèle sans qui rien n'aurait été possible
et nous souhaitons faire de cet instant un moment d'exception.*

*Pour cela, Aurélien Stoop, Directeur de la Restauration,
Mathieu, Le Maître d'Hôtel, et Benjamin, le Sommelier,
vous conseilleront et vous guideront afin de faire de ce passage
un moment inoubliable et de vous laisser un souvenir incomparable
de notre belle région et de cette vue.*





RELAIS DES TROIS MAS
et son Restaurant La Balette
— COLLIOURE • HÔTEL ★★★★★ —

NOTRE CARTE

Les entrées :

La Morue

34 Euros

Cœur de filet de Morue de la Maison « Rafols » cuite au sel
Centre d'ail confit
Soupe de pistou à la « Provençale » au basilic pourpre et Thai

L'Anchois Frais

30 Euros

Filet d'anchois demi-sel et huile d'olive locale
Betteraves cuites à Basse Température, comme une raviole au raifort

Comme une Rose de Poisson sauvage de la Criée de Port la Nouvelle

36 Euros

Poisson sauvage selon la pêche des petits métiers de Port la Nouvelle
Comme un carpaccio
Bouillon de poisson parfumé soja et citronnelle

Liste des allergènes dans ces entrées : fruits à coque, produits laitiers, poisson, crustacé, sulfites, gluten, arachides, soja

Prix net, taxes et service inclus





RELAIS DES TROIS MAS
et son Restaurant La Balette
— COLLIOURE • HÔTEL ★★★★★ —

Les Poissons :

Le St Pierre de Méditerranée

39 Euros

Filet de St Pierre de Méditerranée cuit sur la peau à l'huile d'olive
Jeu de textures autour de l'oignon rouge de « Bernard Fillols »
Qu'il soit frit, en beignet, en pickles
Espuma d'un beurre blanc aux langues de coques

Le Poisson sauvage selon retour de la Criée

38 Euros

Poisson sauvage de la Criée de Port La Nouvelle ou de Palamos selon arrivage

Les Viandes :

Le Pigeon de Racan

42 Euros

La Poitrine cuite sur l'os, la cuisse confite avec sa royale de foie blond
Ecrasé de maïs, mûres et figes fraîches
Jus court à la mûre

Filet de Veau « Rosé des Pyrénées »

40 Euros

Le Filet rôti, la Pomme de Ris de veau croustillante
Cœur de sucrine braisée
Champignon de saison selon la cueillette

Liste des allergènes dans ces plats : œuf, produits laitiers, poissons, fruits à coques, gluten, sulfites, arachides, crustacé, coquillage, fruits rouges

Prix net, taxes et service inclus





RELAIS DES TROIS MAS
et son Restaurant La Balette
— COLLIOURE • HÔTEL ★★★★★ —

Les Fromages :

Sélection de fromages affinés

18 Euros

Nous pouvons vous proposer une assiette de fromages selon nos affinages de différents types avec son accompagnement

Les Desserts :

Chocolat Manjari 64% cacao grand cru

20 Euros

Chocolat Manjari grand cru

Crèmeux chocolat au lait «Tanivara » de Madagascar

Biscuit sans farine et sorbet chocolat Manjari

La Pêche

19 Euros

Pêche pochée dans une infusion verveine, le jus comme un granité

Biscuit amande et sorbet fromage blanc

Autour de la Framboise

18 Euros

Gelée, fraîche, en sorbet, et dans une meringue croustillante

Biscuit amande et espuma vanille

Assortiment de glaces et sorbets

15 Euros

Laissez vous guider par notre chef pâtissier et découvrez les saveurs

Liste des allergènes dans ces plats : œuf, produits laitiers, fruits à coques, gluten, arachides, fruits rouges

Prix net, taxes et service inclus





RELAIS DES TROIS MAS
et son Restaurant La Balette
— COLLIOURE • HÔTEL ★★★★★ —

Dans l'Air du Temps

« Partez à l'aventure... »

108 €uros hors boissons / personne

Menu pour l'ensemble de la table

Mises en bouche



Une entrée



1° plat intermédiaire



2° plat intermédiaire



Une surprise



Un plat principal



Un pré-dessert



Un dessert

« J'aimerais vous faire plaisir et vous faire découvrir ma vision de la cuisine,
celle des produits frais et de saison cuisinés au moment. »

-Frédéric Bacquié-

Liste des allergènes : s'agissant d'un menu surprise, il est essentiel de nous faire part de vos allergies

Prix net, taxes et service inclus





RELAIS DES TROIS MAS
et son Restaurant La Balette
— COLLIOURE • HÔTEL ★★★★★ —

Menu d'une plage à l'autre 75 euros/personne hors boissons

« Vivez local, tradition et originalité »

Mise en bouche

Juste pour s'amuser



L'Anchois Frais

Filet d'Anchois demi-sel et huile d'olive locale
Betteraves cuites à Basse Température, comme une raviole au raifort



Poisson Sauvage selon retour de la Criée

Poisson sauvage de la Criée de Port La Nouvelle ou de Palamos selon arrivage
Garniture de saison



Le Pigeon de Racan

La poitrine cuite sur l'os, la cuisse confite avec sa royale de foie blond
Ecrasé de maïs, mûres et figues fraîches
Jus court à la mûre



Chocolat Manjari 64% cacao grand cru

Chocolat Manjari grand cru
Crèmeux chocolat au lait «Tanivara» de Madagascar
Biscuit sans farine et sorbet chocolat Manjari

*Liste des allergènes dans ces plats : œuf, produits laitiers, poissons, fruits à coques, gluten, sulfites,
arachides, crustacé, fruits rouges*

Prix net, taxes et service inclus





RELAIS DES TROIS MAS
et son Restaurant La Balette
— COLLIOURE • HÔTEL ★★★★★ —

Menu Cap Béar

52 euros/personne hors boissons

« Ce que la terre et la mer nous donnent de meilleur »

Mise en bouche

Juste pour s'amuser



La Morue

Cœur de filet de Morue de la Maison « Rafols » cuite au sel

Centre d'ail confit

Soupe de pistou à la « Provençale » au basilic pourpre et Thaï



Le St Pierre de Méditerranée

Filet de St Pierre de Méditerranée cuit sur la peau à l'huile d'olive

Jeu de textures autour de l'oignon rouge de « Bernard Fillols »

Qu'il soit frit, en beignet, en pickles

Espuma d'un beurre blanc aux langues de coques



Pré Dessert

La surprise du Chef Pâtissier, juste pour le bonheur



La Pêche

Pêche pochée dans une infusion verveine, le jus comme un granité

Biscuit amande et sorbet fromage blanc

Liste des allergènes dans ces plats : œuf, produits laitiers, poissons, fruits à coques, gluten, sulfites, arachides, crustacé, coquillages

Prix net, taxes et service inclus





RELAIS DES TROIS MAS
et son Restaurant La Balette
— COLLIOURE • HÔTEL ★★★★★ —

Déjeuner de la Balette

35 € / personne

(Du Lundi au Samedi inclus, au déjeuner uniquement, hors jours fériés)

« Entre Goût et simplicité »

Menu élaboré à partir de produits frais, sélectionnés le matin en fonction du Marché et accompagné d'un verre de vin de notre cuvée maison du Domaine Semper

Mise en bouche

Juste pour s'amuser



Plat

Selon nos arrivages



Dessert

La touche de douceur

Menu Découverte Gustative

22 € / enfant jusqu'à 12 ans

Nos petits gastronomes pourront déguster un plat et un dessert réalisés par nos Chefs selon nos suggestions autour de nos produits frais

Liste des allergènes : s'agissant d'un menu surprise, il est essentiel de nous faire part de vos allergies

Prix net, taxes et service inclus





RELAIS DES TROIS MAS
et son Restaurant La Balette
— COLLIOURE • HÔTEL ★★★★★ —

Menu Végétarien

52 euros/personne hors boissons

Si vous appréciez le poisson, n'hésitez pas à vous diriger sur notre menu « Cap Béar »,
nous adapterons vos envies

Mise en bouche
Juste pour s'amuser



Une entrée
Selon les arrivages



Un plat
Selon vos envies et nos arrivages



Pré Dessert
La surprise du chef pâtissier, juste pour le bonheur



Un dessert
Adapté selon vos consommations

Prix net, taxes et service inclus

