



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 :

Encornet de Méditerranée / Champignons

35 Euros

Rouleaux d'encornet aux champignons de saison cuits lentement
Vinaigrette au fenouil sauvage de nos collines

Crevettes rouges de Palamos

48 Euros

Crevettes rouges de Palamos cuites nacrées à l'huile d'olive,
Comme une huile vierge aux poivrons rouges, gingembre et citron vert
Jus goûteux de têtes

Autour du Quinoa et légumes de saison retour de cueillette

32 Euros

Quinoa en trilogie de couleurs, huile d'olive noire fruitée des Orgues
Olives noires confites de Marie Christine Clauzier
Sorbet persil vinaigré

*Liste des allergènes dans ces entrées : soja, produits laitiers, poisson, crustacés, champignon, riz, sulfites,
gluten, arachides, fruits à coques*

Prix net, taxes et service inclus





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

Les Poissons :

Rouget / Picada

34 Euros

Filet de rouget cuit sur la peau à l'huile d'olive,
Artichauts « petits violets » farcis de « Picada »,
Jus de rouget lié au foie

Poisson sauvage selon retour de la criée

36 Euros

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

Les Viandes :

Bœuf de Galice/ Pomme de terre

44 Euros

Faux filet de bœuf de Galice « Rubia Gallega » maturé
Siphon de pomme de terre fumée maison, céleri boule
Jus corsé au thym

Côte de Cochon « Tirabuixó » / Saji

38 Euros

Côte de Cochon cuite au sautoir,
Saji et betteraves rouges, quelques touches d'estragon
Jus de cuisson au saji

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

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 Illanka 63% cacao grand cru

20 Euros

Mousseux au chocolat Illanka du Pérou
Jivara 40% de cacao au caramel, biscuit cacao, glaçage caramel,
Tuile noisette à la fleur de sel

Fraise

19 Euros

Crèmeux fraise, coulis de citron, mousseux fraise
Sablé aux amandes et sorbet menthe

Café / Mascarpone

18 Euros

Comme un tiramisu sur biscuit moelleux amande « punché »
Tuile cigarette et glace café

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 exotiques

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 Bacqué-

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



Autour du Quinoa et Légumes de saison retour de cueillette

Quinoa en trilogie de couleurs, huile d'olive noire fruitée des Orgues

Olives noires confites de Marie Christine Clauzier

Sorbet persil vinaigré



Poisson Sauvage selon retour de la criée

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

Garniture de saison



Bœuf de Galice/ Pomme de terre

Faux filet de bœuf de Galice « Rubia Gallega » maturé

Siphon de pomme de terre fumée maison, céleri bouilli

Jus corsé au thym



Chocolat Illanka 63% cacao grand cru

Mousseux au chocolat Illanka du Pérou

Jivara 40% de cacao au caramel, biscuit cacao, glaçage caramel,

Tuile noisette à la fleur de sel

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

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



Encornet de Méditerranée / Champignons

Rouleaux d'encornet aux champignons de saison cuits lentement
Vinaigrette au fenouil sauvage de nos collines



Rouget / Picada

Filet de rouget cuit sur la peau à l'huile d'olive,
Artichauts « petits violets » farcis de « Picada »,
Jus de rouget lié au foie



Pré Dessert

La surprise du chef pâtissier, juste pour le bonheur



Fraise

Crèmeux fraise, confit de citron, mousseux fraise
Sablé aux amandes et sorbet menthe

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

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

