

LA CARTE D'AUTOMNE

Préparations Régionales

LES ENTREES

Retour de « l'Hort » (déclinaison de légumes du jardin)

Selection of cold vegetables

Plato de verduras frías del jardín

Six huitres Fines de Marennes n°3 (Label Rouge, servies sur glace et pain de seigle)

6 Oyster N°3 Fines de Marennes

Seis Ostras N°3 Fine de Marennes

Entremet de foie gras maison mi cuit aux abricots du Roussillon

Home-made foie gras with Roussillon apricot

Postre de foie gras de la casa medio hecho con albaricoques del Roussillon

Planche de paletilla et pa amb tomàquet

Paletilla plate served with pa amb tomaquet

Tabla de paletilla atendida con pa amb tomaquet

Entrée du marché de la semaine

Starter of the weekly market

Primer plato del mercado semanal

Salade César (Salade, tomates, oignons, poulet, Parmesan, sauce César)

Cesar salad

Ensalada Cesar

LES POISSONS

Dorade royale grillée, escalivade de légumes, tuile de riz

Grilles sea bream, escalivade of vegetable

Dorada a la plancha, escalivade de verduras

Brochette de lotte et gambas, mousseline de patates douces et légumes croquants

Kingprawns and monkfish Skewered served with mashed sweet potatoes

Brocheta de rape y langostinos, muselina de boniato y verduras crujientes

Parillade de poissons du jour, selon arrivage (lotte, turbot, daurade, calamar, gambas)

Selection of today's special fishes, depending on arrival (monkfish, turbot, sea bream, king prawns

Selección de pescados del día, según llegadas (rape, rodaballo, dorada, calamar, gambas

Poisson du marché de la semaine

Fish of the weekly market

Pez(Pescado) del mercado de la semana

Pour toute demande de garniture supplémentaire

LES PLATS

Médailon de veau Rôti, mousseline de « Béa » du Roussillon, Betterave glacée, Jus Balsamique 28 €

16 €

Roast veal medallion served with "Béa" mashed potatoes and caramelized beetroot

Medallón de ternera al horno, muselina de patatas "Béa"y remolacha roja

Magret de canard aux figues, mousseline de carottes, compoté d'oignons à la verveine, poudre de dragées 26 €

21 €

Duck breast with figs, carrot mousseline with verbena, powdered sugared almonds

Pechuga de pato con higos, muselina de zanahoria, compota de cebolla con verbena, almendras azucaradas en polvo

18 €

Pavé de déhanché de Simmental, pommes grenailles, laitue asperge, caviar d'Aquitaine, jus réduit 32 €

18 €

Simmental sliced steak, grilled potatoes, asparagus lettuce, Aquitaine caviar, reduced jus

Rebanadas Simmental, patatas asadas, lechuga espárragos, caviar Aquitania, jugo reducido

Viande du marché de la semaine 19 €

16 €

Meat of the weekly "market"

Carne del mercado de la semana

16 €

LES TARTARES

Le poisson du moment (180g), gingembre, Kalamansi et salade verte 18 €

Diary fish, ginger, Kalamansi and green salad

Pescado del día con jengibre y ensalada

Le bœuf Charolais VBF (180g) accompagné de frites 18 €

Beef tartare with homemade French fries

Tartar de ternera con patatas fritas

22 €

LES FROMAGES & DESSERTS

Fromages sélectionnés par « Au Fil des Fromages » à Saint Estève 9 €

Farmhouse cheeses from Pyrenees

Quesos granjeros et los Pirineos

Croustillant de crème brûlée au chocolat, caramel aux épices et glace café

Crispy crème brûlée with chocolate, spicy caramel and coffee ice cream

Crujiente de crema con chocolate, caramelo con especias y helado de café

La rencontre du chocolat, du sarrasin et du Whisky 9 €

30 €

buckwheat shortbread, creamy chocolate, ice buckwheat mousse Whisky

Arenado sarraceno, cremoso chocolate, helado sarraceno espuma con Whisky

Sablé Breton, crèmeux de citron vert, texture de Yuzu 9 €

19 €

Shortbread with lime cream and Yuzu

Postre de mantequilla, cremoso de limón verde y Yuzu

Dessert du marché de la semaine 8 €

4-5 €

Desert of the weekly market

Postre del mercado de la semana

LA VILLA

—DUFLOT—

Demandez notre carte des vins en bouteilles et en magnums, vous pouvez sur demande visiter notre cave, plus de 250 références à découvrir et déguster.

| | verre 12 cl |
|---|-------------|
| Vins blancs | |
| Pierre Talayrach, Délice de Pierre, Chardonnay, IGP Côtes Catalanes | 5,00 € |
| Château de Péna, Pierres Noires, Côtes du Roussillon | 6,00 € |
| Hervé Bizeul, les Sorcières du Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon | 7,00 € |
| Bergerie de l'Hortus, IGP St Guilhem-le-Désert | 7,00 € |
| Joseph Burrier, Domaine e de La Rochette, Mâcon-Milly-Lamartine | 8,00 € |
| Vins rosés | |
| Domaine Piquemal, Terres Grillées, AOP Côtes du Roussillon | 5,00 € |
| Domaine Lafage, Miraflores IGP Côtes du Roussillon | 6,00 € |
| Clos Saint Sébastien, Empreintes, AP Collioure | 7,00 € |
| Vins rouges | |
| Domaine Thunevin Calvet, Circell, AOP Côtes du Roussillon village | 5,00 € |
| François Jaubert, Carmin AOP Côtes du Roussillon | 6,00 € |
| Mas Bécha, Barrique, Côtes du Roussillon Villages BIO | 6,00 € |
| Hervé Bizeul, Sorcières du Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon | 7,00 € |
| Autrement, Lamery 2014, Vin Nature, Vin de France (St Pierres d'Aurillac) | 8,00 € |
| Château de Sancerre, AOC Sancerre, Loire | 9,00 € |

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée, AOP : Appellation d'Origine Protégée, IGP : Indication Géographique Protégée

| | |
|--|---------|
| Champagnes à la coupe | |
| Taittinger brut ou Jeeper Grand Assemblage | 12,00 € |
| Taittinger rosé ou Jeeper Grand Rosé | 14,00 € |

Eaux

| | |
|--|--------|
| <i>Fresh 75cl eau plate ou pétillante:</i> | 4,50 € |
| <i>Fresh est une eau micro-filtrée plate ou pétillante, au goût parfaitement neutre qui permet de conserver les saveurs des plats et les arômes des vins. (Démarche éco citoyenne). L'eau est produite sur place et libre de tout produit chimique, les sels minéraux naturels sont conservés.</i> | |

| | |
|-------------|----------------|
| Café | |
| Expresso | 5 cl 2,70 € |