

LA CARTE D'HIVER

Préparations Régionales

LES ENTREES

Terrine de sanglier en croûte, gelée au Byrrh, crème de coing

Wild boar pie, Byrrh jelly and quince cream

Terrina de jabalí en crut, jalea al Byrrh, crema de membrillo

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 au chocolat et poivre de Tasmanie

Home-made foie gras with chocolate and Tasmanian pepper

Postre de foie gras de la casa medio hecho con chocolate y pimienta de Tasmania

Planche de paletilla et pa amb tomàquet

Paletilla plate served with pa amb tomaquet

Tabla de paletilla atendida con pa amb tomaquet

Oeuf parfait 63°, déclinaison d'asperges de Villelongue, chips de lard di Colonnata

Poached egg 63 degree, declination of asparagus, bacon chips from Colonnata

Huevo puchado 63 grados, declinación de espárragos y tocino frito de Colonnata

Tartare de boeuf Charolais VBF (180g)

Beef tartare Charolais

Tartar de ternera de Charolais

Tartare de gambas aux agrumes de Michel Vessieres (Sant Feliu d'Avall)

Tartare of prawn with citrus of Michel Vessieres

Tartar de langostinos con cítricos de Michel Vessieres

Entrée du menu du marché

Diary starter of the market menu

Primer plato del menú del mercado

LES POISSONS

Pavé de maigre sauce morilles, écrasé de topinambour

Lean stone with morel sauce served with Jerusalem artichoke

Filete de magro con salsa de morilla, alcachofa de Jerusalén triturada

Risotto de Saint Jacques aux champignons du moment

Risotto of scallops with mushrooms of the moment

Risotto de Saint Jacques con champiñones del momento

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 menu du marché

Diary fish of the market menu

Pescado del menú del mercado

Pour toute demande de garniture supplémentaire

LES VIANDES

La biche, déclinaison de céleri, pain d'épices et jus aux airelles

Deer, declination of celery, gingerbread and cranberry juice

Ciervo, declinación de apio, pan de jengibre y jugo de arándano

Gourmand de volaille aux châtaignes, jus réduit et crémeux de panais

Poultry stuffed with chestnuts served with parsnip mousse

Aves de corral rellenas con castañas y mousse de chirivia

Filet de bœuf, foie gras poêlé, pommes Anna aux pleurotes

Fillet of beef, pan-fried foie gras, Anna potatoes with oyster mushrooms

Filete de ternera, foie gras frito, patatas Anna con setas de cardo

Civet de sanglier

Wild boar civet

Civeta de jabali

Rognons de veau au Banyuls, pommes de terre sautées

Veal kidneys with Banyuls wine sauce, potatoes

Riñones de ternera con salsa de vino de Banyuls, patatas fritas

Viande du menu du marché

Meat of the market menu

Carne del menu del mercado

LES FROMAGES & DESSERTS

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

Farmhouse cheeses from Pyrenees

Quesos granjeros et los Pirineos

Baba au chocolat et Rivesaltes ambré

Chocolate Baba with Rivesaltes

Baba de chocolate y Rivesaltes

Croustillant pommes confites, mousse aux sapins du Canigou

Apple crunch candied with "Canigou" fir mousse

Crujiente de manzana confitada, espuma al abeto

Le café ou thé gourmand

Coffee or tea served with a selection of sweet

Café y surtido de dulces

Le chocolat « Kalingo », ses pétales et pépites d'or

Cripy and "Kalingo" chocolate mousse

Crujiente de chocolate y espuma

Dessert du menu du marché

Desert of the market menu

Postre del menu del mercado

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.

Sélection de vins servis au verre

	Verre 12 cl
Vins blancs	
Pierre Talayrach, Délice de Pierre, Chardonnay, IGP Côtes du Roussillon	5 €
Mas Alart, Les Trois Couronnes, AOP Côtes du Roussillon	6 €
Hervé Bizeul, les Sorcières du Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon	7 €
Domaine du Bac, AOC Côtes du Roussillon	8 €
Pouilly Fumé, Gitton et Fils, Clos Jeanne d'Orion, AC Pouilly Fumé	9 €
Vins rosés	
Domaine Piquemal, Terres Grillées, AOP Côtes du Roussillon	5 €
Mas Alart, Les Trois Couronnes, AOP Côtes du Roussillon	6 €
Clos des Vins d'Amour, Flirt, AOC Côtes du Roussillon	6 €
Vins rouges	
Domaine Thunevin Calvet, Circell, AOP Côtes du Roussillon village	5 €
François Jaubert, Carmin AOP Côtes du Roussillon	6 €
Clos des Vins d'Amour, Grenache en Famille, IGP Côtes Catalane	6 €
Hervé Bizeul, Sorcières du Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon	7 €
Domaine du Bac 2013, AOC Côtes du Roussillon	8 €
Joseph Mellot, le Rabault, AOC Sancerre	9 €
<i>AOC : Appellation d'Origine Contrôlée, AOP : Appellation d'Origine Protégée, IGP : Indication Géographique Protégée</i>	
Champagnes à la coupe	10 cl
Taittinger brut ou Jeeper Grand Assemblage	12 €
Taittinger rosé ou Jeeper Grand Rosé	14 €
Eaux	
<i>Evian, Badoit, San Pellegrino</i>	75 cl 6 €
Café	5 cl
Expresso	2,70 €