

## 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°, crémeux de pommes de terre, copeaux de truffe

*Poached egg 63 degree, potato cream and truffle*

*Huevo puchado 63 grados, cremosos de patata, copos de trufa*

##### Tartare de boeuf Charolais VBF (180g)

*Beef tartare Charolais*

*Tartar de ternera de Charolais*

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

*Tartare of prawn with citrus of Michel Vessieres*

*Tartar de langostinos con cítricos de Michel Vessieres*

#### LES POISSONS

##### Rouget grillé, minestrone de porc, jus de civet

*Grilled red mullet, pork minestrone and civet juice*

*Salmonete a la parrilla, minestrone de cerdo y jugo de civeta*

##### 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*

##### Pavé de maigre sauce aux morilles, écrasé de topinambour

*Lean stone with morel sauce served with Jerusalem artichoke*

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

Pour toute demande de garniture supplémentaire

#### LES VIANDES

17€ **La biche, déclinaison de céleri, pain d'épices et jus aux airelles** 30€

*Deer, declination of celery, gingerbread and cranberry juice*

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

21€ **Gourmand de volaille aux châtaignes, jus réduit et crémeux de panais** 24€

*Poultry stuffed with chestnuts served with parsnip mousse*

*Aves de corral rellenas con castañas y mousse de chirivia*

20€ **Filet de bœuf, foie gras poêlé, pommes Anna aux pleurotes** 36€

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

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

19€ **Civet de sanglier** 24€

*Wild boar civet*

*Civeta de jabali*

19€ **Rognons de veau au Banyuls, pommes de terre sautées** 21€

*Veal kidneys with Banyuls wine sauce, potatoes*

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

#### LES FROMAGES & DESSERTS

18€ **Fromages sélectionnés par « Au Fil des Fromages » à Saint Estève** 9€

*Farmhouse cheeses from Pyrenees*

*Quesos granjeros et los Pirineos*

18€ **Brie truffé** 12€

*Truffle brie cheese*

*Brie de trufa*

24€ **La rencontre du chocolat, du sarrasin et du Whisky** 9€

*buckwheat shortbread, creamy chocolate, ice buckwheat mousse Whisky*

*Arenado sarraceno, cremoso chocolate, helado sarraceno espuma con Whisky*

24€ **Poire pochée au safran de Bompas, caramel et clémentine** 9€

*Poached pear with saffron, caramel and clementine*

*Pera pochada con azafrán, caramelo y clementina*

28€ **Croustillant pommes confites, mousse aux sapins du Canigou** 9€

*Apple crunch candied with "Canigou" fir mousse*

*Crujiente de manzana confitada, espuma al abeto*

30€ **Le café ou thé gourmand** 10€

*Coffee or tea served with a selection of sweet*

*Café y surtido de dulces*

24€ **Le chocolat « Kalingo », ses pétales et pépites d'or** 9€

*Cripy and "Kalingo" chocolate mousse*

*Crujiente de chocolate y espuma*

4.5 €

*Prix nets et service compris – sous réserve de disponibilité*

*Paiements acceptés : cartes bancaires (Visa, Mastercard, American Express, Diners) espèces, tickets restaurants et chèques vacances*

# 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
<b>Vins blancs</b>	
Pierre Talayrach, Délice de Pierre, Chardonnay, IGP Côtes Catalanes	5,00 €
Mas Alart, Les Trois Couronnes, AOP Côtes du Roussillon	6,00 €
Hervé Bizeul, les Sorcières du Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon	7,00 €
Domaine du Bac, AOC Côtes du Roussillon	8,00 €
Pouilly Fumé, Gitton et Fils, Clos Jeanne d'Orion, AC Pouilly Fumé	9,00 €
<b>Vins rosés</b>	
Domaine Piquemal, Terres Grillées, AOP Côtes du Roussillon	5,00 €
Mas Alart, Les Trois Couronnes, AOP Côtes du Roussillon	6,00 €
Clos des Vins d'Amour, Flirt, AOC Côtes du Roussillon	6,00 €
<b>Vins rouges</b>	
Domaine Thunevin Calvet, Circell, AOP Côtes du Roussillon village	5,00 €
François Jaubert, Carmin AOP Côtes du Roussillon	6,00 €
Clos des Vins d'Amour, Grenache en Famille, IGP Côtes Catalane	6,00 €
Hervé Bizeul, Sorcières du Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon	7,00 €
Domaine du Bac 2013, AOC Côtes du Roussillon	8,00 €
Joseph Mellot, le Rabault, AOC Sancerre	9,00 €

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

<b>Champagnes à la coupe</b>	
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>	

<b>Café</b>	
Expresso	5 cl 2,70 €