

LA CARTE DE PRINTEMPS

Préparations Régionales

LES ENTREES

Six huitres Fines de Marennes n°3 (Label Rouge, servies sur glace et pain de seigle) 21 €

6 Oyster N°3 Fines de Marennes

Seis Ostras N°3 Fine de Marennes

Tartare de Saint Jacques aux agrumes

Tartar of saint Jacques in citrus fruits

Tártaro de Santo Jacques a los cítricos

Foie gras maison mi-cuit, poires et moelleux à la noisette

Home-made foie gras with pears and hazelnut biscuit

Foie gras casa medio cuece, peras y meduloso a la avellana

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

LES POISSONS

Cabillaud "Skrei" grillé, mousseline de céleri, safran de Laure Cantonnet 24 €

Grilled Cod fish "Skrei" celery muslin

Bacalao "Skrei" a la plancha, muselina de apio

Pavé de Thonine, Mille-feuille de légumes

Skipjack tuna, mix of seasonal vegetables

Thonine asado y milhojas de legumbres

Parillade de poissons du jour, selon arrivage (lotte, turbot, daurade, calamar, seiche ou gambas) 30 €

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

Selección de pescados del día, según llegadas (rape, rodaballo, dorada, calamar, sepia o 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 4,50€

LES PLATS

T-Bone de veau à la crème de morilles, asperges vertes rôties 28 €

Veal T-Bones with morels cream, roasted green asparagus

Bistec de ternera con crema de morillas y espárragos verdes

Baron d'agneau grillé, aubergines confites 30 €

Grilled baron of lamb, preserved eggplants

Cuarto trasero de cordero, berenjenas confitadas

Pièce de filet de bœuf Charolais au vin de Collioure, croustillant de pommes de terre 32 €

Charolais beef fillet cooked with a red wine from Collioure and crusty of potatoes

Filete de buey Charolais preparado con vino tinto de Collioure y cruje de patatas

Viande du marché de la semaine 19 €

Meat of the weekly "market"

Carne del mercado de la semana

12€

LES FROMAGES & DESSERTS

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

Farmhouse cheeses from Pyrenees

Quesos granjeros et los Pirineos

Petites crêpes de la Villa aux oranges confites et Grand Marnier 9 €

Pancakes stuffed with vanilla cream and Grand Marnier syrup

Pequeñas crepes de la Villa a las naranjas confitadas y Grand Marnier

Tartelette au chocolat, cacahuètes salées 9 €

Chocolate tart, salted peanuts

Tartita al chocolate con cacahuètes salados

Nage de fraises au safran de Bompas, glace gingembre

Strawberry soup with Bompas saffron, ginger ice cream

Sopa de fresas con azafrán de Bompas, helado de jengibre

Dessert du marché de la semaine 8 €

Desert of the weekly market

Postre del mercado de la semana