

LES ENTREES

Six huitres de Bouzigues n°3 "TARBOURIECH" servies sur glace et pain de seigle

6 Oyster N°3 Spéciales

Seis Ostras N°3 Spéciales

Tartare de Saint Jacques aux agrumes de Toulouges

Tartar of saint Jacques in citrus fruits of Toulouges

Tártaro de Santo Jacques a los cítricos de Toulouges

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

Home-made foie gras with figues and hazelnut biscuit

Foie gras casa medio cuece, higos 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

Sardines marinées en tarte fine aux champignons

Sardines marinated out of tart and mushrooms

Sardinas marinadas en tarta y setas

Emulsion de panais, poitrine de porc séchée, croûtons

Parsnip emulsion, dried pork belly

Emulsion de pastinaca, panceta de cerdo seca

Filet de maquereau, déclinaison de betteraves

Fillet of mackerel, declination of beets

Filete de caballa, declinación de remolada

LES POISSONS

Pavé de maigre, crème de butternut et potimarron

Paved of thin, cream of butternut and pumpkin

Solado de flaco, crema de butternut y potimarron

Filet de St Pierre, mousseline de cerfeuil tubéreux et légumes croquants

Fillet of John Dory, tuberous chervil mousseline and vegetables

Filete de Santo Piedra, muselina de perifollo tuberoso y vegetales

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

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

Selección de pescados del día, según llegadas (salmonete, rodaballo, dorada, calamar, sepia o gambas

Truite confite à l'huile d'olive, millefeuille de pommes de terre

Trout confit with olive oil, millefeuille of potatoes

Trucha confitada al aceite de oliva, milhojas de patatas

Pour toute demande de garniture supplémentaire

4,50€

Nous travaillons avec des circuits les plus courts possibles, il peut s'avérer certains manques, nous les substituerons par un produit équivalent en qualité.

LES PLATS

21 € Ris de veau poêlé à la crème de morilles 28 €

Sweetbreads cooked with morilles mushrooms cream sauce

Risa de ternero asada a la crema de cagarrias

18 € Pavé de biche, mousseline de panais, jus de gibier, condiment spicy cacao 30 €

Fillet of hind, muslin of parsnip, juice of game, spicy condiment cocoa

Ladrillo(Pavimento) de cierva, muselina de empanaba, zumo de caza, condimento spicy cacao

18 € Pièce de filet de bœuf Charolais au vin de Collioure et son gratin dauphinois 32 €

Charolais beef fillet cooked with a red wine from Collioure and dauphinoise potatoes gratin

Filete de buey Charolais preparado con vino tinto de Collioure et gratén delfinés

18 € Pot au feu, condiments Banyuls 19 €

Pot au feu, Banyuls coniment

Pot au feu, condimento de Banyuls

14 €

LES FROMAGES & DESSERTS

12€ Fromages sélectionnés par « Au Fil des Fromages » à Saint Estève 9 €

Farmhouse cheeses of Pyrenees

Quesos granjeros et los Pirineos

12€ Disque de chocolat à peine pris, fruits secs torréfiés et caramélisés, huile d'olives 9 €

Disk of chocolate, roasted and caramelized dried fruits, olive oil

Disco de chocolate, frutos secos y torreactos y caramelizados, aceite de oliva

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

Pancakes stuffed with vanilla cream and Grand Marnier syrup

Pequenas crepes de La Villa a las naranjas confitadas et Gran Marnier

22 € Finger praliné, pistache 8 €

Finger praline, pistachio

Postre praliné, pistacho

27 € Tarte pommes cassis meringuée 8 €

Black curant Apple pie

Tarta de manzana con grosella negra

30 €

19 €

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 bouteille et en magnum, 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 | |
| Mas Rous cépage Muscat, IGP Vin de Pays d'Oc | 4,00 € |
| Pierre Talayrach, Délice de Pierre, IGP Côtes Catalanes | 5,00 € |
| Domaine de l'Arca, Victor Premium- IGP Côtes Catalanes | 6,00 € |
| Domaine de la Rochette, Montagne de Crau, AOC Mâcon Milly Lamartine | 7,00 € |
| Château de Sancerre – AOC Sancerre, Loire | 7,00 € |
| Vins rosés | |
| Domaine Piquemal Terre Grillée, AOP Côtes du Roussillon | 5,00 € |
| Domaine Pic Joan, AOP Collioure | 6,00 € |
| Les Premières Roses de Valmy, IGP Côtes du Roussillon | 7,00 € |
| Vins rouges | |
| Domaine Ologaray, Bérénice – AB – AOP Côtes du Roussillon | 5,00 € |
| Domaine Piquemal, Terres Grillées AOP Côtes du Roussillon | 6,00 € |
| Domaine Montana, Silencio, AOP Côtes du Roussillon Villages | 7,00 € |
| Hervé Bizeul, Sorcières du Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon | 7,00 € |
| Château Sancerre, AOC Sancerre, Loire | 8,00 € |
| <i>AOC : Appellation d'Origine Contrôlée, AOP : Appellation d'Origine Protégée, IGP : Indication Géographique Protégée</i> | |
| Champagnes | |
| Taittinger brut | 11,00 € |
| Taittinger rosé | 13,00 € |
| 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 | 5 cl |
| Expresso | 2,70 € |