

## LES ENTREES

### 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

### 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 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

### Velouté de choux fleur

Cream of cauliflower soup

velouté de coliflor

### Poêlée de boudin blanc au foie gras, chutney de mûres

Sautéed white pudding with foie gras, blackberry chutney

Pudín blanco salteado con foie gras, chutney de mora

## 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

Filet 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

### Filet de Merlu en croûte d'herbes, carottes glacées au yuzu

Fillet of hake fish, in herb crust, carrots glazed with yuzu

Filete de merluza en costra de hierbas, zanahorias glaseadas con yuzu.

Pour toute demande de garniture supplémentaire

4,50€

## 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 €

Filet 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 € **Pavé de gigot d'agneau, pommes grenailles et jus de garrigue** 19 €

Leg of leg of lamb, potatoes and garrigue juice

Pierna de pierna de cordero, papas y jugo de garriga.

12€

## LES FROMAGES & DESSERTS

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

Farmhouse cheeses of Pyrenees

Quesos granjeros et los Pirineos

### Tout chocolat

All chocolat pastry

Postre todo al chocolate

22 € **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

27 € **Finger pistache, clémentine Rubino rosso, croquant " main de Bouddha "** 8 €

Pistachio finger, Rubino rosso clementine, crisp " Buddha's hand"

Dedo de pistacho, clementina Rubino Rosso, crujiente "mano de Buda"

30 € **Poire pochée au gingembre, coing et grué de cacao** 8 €

Poached pear with ginger, quince and cocoa nibs

Pera Pochada Con Pepitas De Jengibre, Membrillo Y Cacao

19 €



*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
<b>Vins blancs</b>	
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 €
<b>Vins rosés</b>	
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 €
<b>Vins rouges</b>	
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>	
<b>Champagnes</b>	
Taittinger brut	11,00 €
Taittinger rosé	13,00 €
<b>Eaux</b>	
Eau de Velleminfroy, plate ou gazeuse 75 cl	10,00 €
<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 €