

LA CARTE D'HIVER

Préparations Régionales

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

Oeuf Parfait aux truffes, émulsion de pommes de terre

Perfect egg with truffles, potatoes emulsion

Huevo Perfecciona a las trufas, emulsión de patatas

Tartare de veau aux noisettes

Veal tartare with hazelnuts

Tartar De Ternera Con Avellanas

Crème d'oseille, croustille de pommes de terre

Sorrel cream soup, crispy potatoes

Crema De Acedera, Crujiente De Patata

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 Turbot aux coquillages, émulsion de pommes au wasabi

Turbot fillet with shellfish, wasabi apple emulsion

Filete de rodaballo con mariscos, emulsión de manzana wasabi

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

Pavé de cabillaud aux pleurotes, émulsion au romarin

Cod fish with wild mushrooms and rosemary emulsion

Bacalao con setas, emulsión de romero.

Pour toute demande de garniture supplémentaire

4,50€

LES PLATS

21 €

Ris de veau poêlé à la crème de morilles

Sweetbreads cooked with morilles mushrooms cream sauce

Risa de ternero asada a la crema de cagarrias

18 €

Filet de canette aux raisins, écrasé de racines

Fillet of can with grapes, crushed roots

Filete de lata con uvas, raíces trituradas.

18 €

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

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 €

Filet mignon de porc, confit de clémentine, mousse de choux fleur

Filet mignon of pork, confit of clementine, cauliflower mousse

Filete Mignon De Cerdo, Confit De Clementina, Mousse De Coliflor

22€

12€

LES FROMAGES & DESSERTS

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

Farmhouse cheeses from Pyrenees

Quesos granjeros et los Pirineos

12 €

Petites crêpes de la Villa aux oranges confites et Grand Marnier

Pancakes stuffed with vanilla cream and Grand Marnier syrup

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

Dôme au chocolat, cœur au caramel beurre salé

Chocolate dome with caramel butter

Cúpula al chocolate, el corazón al caramelo blando unta con manteca salado

22 €

Pavlova aux marrons et clémentine

Pavlova with chestnuts and clementine

Pavlova a las castañas y la clementina

27 €

Baba maison aux fruits exotiques

Homemade baba with exotic fruits

Baba casera con frutas exóticas

30 €

Douceur Yuzu, Gianduja noisette

Sweetness Yuzu, Hazelnut Gianduja

Dulzura Yuzu, Gianduja Avellana

19€

28 €

30 €

32 €

19 €

9 €

9 €

9 €

9 €

8 €

8 €

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	
Pierre Talayrach, Délice de Pierre, IGP Côtes Catalanes	5,00 €
Guilhem Soullignac, Prolégomènes IGP Côtes Catalanes	6,00 €
Domaine de la Rochette, Montagne de Crau, AOC Mâcon Milly Lamartine	7,00 €
La Bergerie de l'Hortus, IGP St Guilhem-le-Désert	7,00 €
Château de Sancerre- AOC Sancerre, Loire	8,00 €
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	
Arts and Vinum IV, côte du Roussillon village	4,00 €
La Petite Baigneuse, Trinquette, Vin de France (Maury)	6,00 €
Jean-Louis Triboulet, Les Copines, Vin de France	6,00 €
Hervé Bizeul, Sorcières du Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon	7,00 €
Château Lamery, Autrement, Vin de France, Vin Nature (St Pierre d'Aurillac)	7,00 €
Danjou-Banessy, Roboul, IGP Côtes du Roussillon Villages (Pézilla la Rivière)	8,00 €

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

Champagnes	
Taittinger brut	11,00 €
Taittinger rosé	13,00 €
Eaux	
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>	
Café	
Expresso	5 cl 2,70 €