

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

Entrée du marché de la semaine

Starter of the weekly market

Arrancador del mercado semanal

LES POISSONS

Pavé de cabillaud "Skrei" grillé, mousseline de choux fleur

Grilled Cod fish "Skrei" cauliflower muslin

Bacalao "Skrei" a la plancha, muselina de coliflor

Filet de Rouget, mélange de champignons de saison, jus au romarin

Red mullet filet, mix of seasonal mushrooms, rosemary juice

Filete de salmonete, mezcla de hongos de temporada, jugo de romero

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

Poisson du marché de la semaine

Fish of the weekly market

Pez(Pescado) del mercado de la semana

Pour toute demande de garniture supplémentaire

LES PLATS

21 € Ris de veau poêlé à la crème de morilles, mousseline de pommes de terre " Mulberry " **28 €**

Sweetbreads cooked with morilles mushrooms cream sauce, muslin of " Mulberry " potatoes

Risa de ternero asada a la crema de cagarrias, puré de patatas "Mulberry"

18 € Filet de canette aux raisins, écrasé de racines **30 €**

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 **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 € Viande du marché de la semaine **19 €**

Meat of the weekly "market"

Carne del mercado de la semana

22€

LES FROMAGES & DESSERTS

12€ 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

Dôme au chocolat, cœur au caramel beurre salé **9 €**

Chocolate dome with caramel butter

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

22 € Baba maison aux fruits exotiques **9 €**

Homemade baba with exotic fruits

Baba casera con frutas exóticas

28 € Dessert du marché de la semaine **8 €**

Desert of the weekly market

Postre del mercado de la semana

30 €

19€

4,50€

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 € |