

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

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

Grilled Cod fish "Skrei" celery muslin

Bacalao "Skrei" a la plancha, muselina de apio

Pavé de Sériole, Mille-feuille de légumes

Roasted yellowtail, mix of seasonal vegetables

Seriola asado y milhojas de legumbres

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 €

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

18 €

Baron d'agneau grillé, aubergines confites

30 €

Grilled baron of lamb, preserved eggplants

Cuarto trasero de cordero, berenjenas confitadas

18 €

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

18 €

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

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

Assiette déstructurée, "chocolat, passion et mangue"

9 €

Deconstructed selection "chocolate, passion fruit and mango

Plato desorganizado, "chocolate, pasión y mango "

Dessert du marché de la semaine

8 €

Desert of the weekly market

Postre del mercado de la semana

19€

4,50€

Sélection de vins servis au verre

	Verre 12 cl
Vins blancs	
Pierre Talayrach, Délice de Pierre, IGP Côtes Catalanes	5,00 €
Domaine de l'Arca, Victor's Premium IGP Côtes Catalanes	6,00 €
Hervé Bizeul, les Sorcières du Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon	7,00 €
La Bergerie de l'Hortus, IGP St Guilhem-le-Désert	7,00 €
Château de Sancerre- AOC Sancerre, Loire	8,00 €
Vins rosés	
Mas Bécha, Classique, AOP Côtes du Roussillon	5,00 €
Les Premières Roses de Valmy, IGP Côtes du Roussillon	6,00 €
Domaine Pic Joan, AOP Collioure	7,00 €
Vins rouges	
Vignerons de Case de Pene, Arts & Vinum IV, AOP Côtes du Roussillon village	4,00 €
Olivier Mavit, Boire Mavit du Bon Côté, Vin de France	5,00 €
Jean-Louis Triboulet, Les Copines, Vin de France	6,00 €
Hervé Bizeul, Sorcières du Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon	7,00 €
Autrement, Lamery 2014, Vin de France, Vin Nature (St Pierre d'Aurillac)	8,00 €
Mas Bécha Excellence, Côtes du Roussillon Villages « Les Aspres »	9,00 €

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 €