

LA CARTE D'HIVER

Préparations Régionales

LES ENTREES

Six huitres Fines de Marennes n°3 (Label Rouge, servies sur glace et pain de seigle) **21 €**

6 Oyster N°3 Fines de Marennes

Seis Ostras N°3 Fine de Marennes

Tartare de Saint Jacques aux agrumes de Toulouges **18 €**

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 **18 €**

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 **18 €**

Paletilla plate served with pa amb tomaquet

Tabla de paletilla atendida con pa amb tomaquet

Oeuf Parfait aux truffes, émulsion de pommes de terre **22€**

Perfect egg with truffles, potatoes emulsion

Huevo Perfecciona a las trufas, emulsión de patatas

Croustillant de gambas, mousseline de haricot blanc, herbes fraîches, vinaigrette au miel **14€**

Crispy prawns, mousseline of white beans, fresh herbs and honey dressing

Langostinos Crujientes, Muselina De Haba Blanca, Hierbas Frescas, vinagreta a la miel

LES POISSONS

Pavé de maigre, crème de butternut et potimarron **22 €**

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 **27 €**

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) **30 €**

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 saumon rôti, risotto crémeux sauce champagne **22€**

Roasted salmon steak, creamy risotto with champagne sauce

Filete De Salmón Asado, Risotto Cremoso Con Salsa De Champán

Pour toute demande de garniture supplémentaire

4,50€

LES PLATS

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

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

Fillet of can with grapes, crushed roots

Filete de lata con uvas, raíces trituradas.

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

Ballotine de volaille farcie aux céréales et châtaignes, mousseline de pommes de terre **22 €**

Poultry ballotine stuffed with cereals and chestnuts, potato muslin

Ballotina De Aves Rellena De Cereales Y Castañas, Muselina De Patata

LES FROMAGES & DESSERTS

Brie truffé et salade de mesclun, sélectionnés par « Au Fil des Fromages » à Saint Estève **9 €**

Brie cheese stuffed with truffles and green salad

Brie trufado

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

Bûche pralinée et sudachi **9 €**

Traditional Christmas praline cake and sudachi

Leño pralinée y sudachi

Pavlova aux marrons et clémentine **9 €**

Pavlova with chestnuts and clementine

Pavlova a las castañas y la clementina

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

Sélection de vins servis au verre

	Verre 12 cl
Vins blancs	
Château Les Hospices, Grandes Terres AOP Côtes du Roussillon	5,00 €
Pierre Talayrach, Délice de Pierre, IGP Côtes Catalanes	5,00 €
La Petite Baigneuse, Juste Ciel, Vin de France	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 €
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 Lafage, Pablo, AOP Côtes du Roussillon	5,00 €
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 €