

## LA CARTE AUTOMNALE

### Préparations Régionales

#### LES ENTREES

##### Six huitres "TARBOURIECH"

6 Oyster N°3 Spéciales

Seis Ostras n°3 Spéciales

##### Tartare de Saint Jacques et herbes fraîches

Tartare of scallops with fresh herbs

Tártaro de Santo Jacques e hierbas fraîches

##### Foie gras maison mi- cuit, poires et moelleux à la noisette

Home-made foie gras with figues and hazelnut biscuit

Foie gras casa medio cuece, higos 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

##### Sardines marinées en tarte fine aux champignons

Sardines marinated out of tart and mushrooms

Sardinas marinadas en tarta y setas

##### Poêlée de pleurotes, œuf parfait et mouillette

Fricassee of wild mushrooms, egg and finger toasts

queños gris, cebolla rojo, emulsión hinojo

##### Filet de truite, façon gravlax, pickles de légumes et jeunes pousses

Net of trout, way gravlax, pickles of vegetables

Red de trucha, modo gravlax, pickles de verduras y jóvenes retoños(crecimientos)

#### LES POISSONS

##### Filet de daurade royale, polenta, vierge gingembre et citron confit

Fillet of bream filet, polenta, virgin ginger and crystallized lemon

Filete de dorada real, polenta, virgin jengibre y limon confitado

##### Pavé de thon, mousseline de pommes de Terre violettes et légumes croquants

Pavé of tuna, purple potato mousseline and crunchy vegetables

Ladrillo(Pavimento) de atún, muselina morada de papa y vegetales crujientes

##### Parillade de poissons du jour, selon arrivage (lotte, turbot, daurade, calamar, seiche ou gambas)

Selection of today's special fishes, depending on arrival ( monkfish, turbot, sea bream, squid or king prawns

Seleccion de pescados del dia, segun llegadas (rape, rodaballo, dorada, calamari, sepia o gambas

##### Filet de grondin, façon suquet

Net of gurnard, way suquet

Red de rubio, modo suquet

#### LES PLATS

21 €

##### La Biche : le filet grillé, épaule en civet façon cromesquis, mousseline de panais

The grilled net, the shoulder in stew, way cromesquis, the muslin of parsnip

La red tostada, echa una mano en encebollado, modo cromesquis, muselina de empanaba

18 €

##### Agneau Catalan « El Xai », dans le Baron, panisse et fèves en ragout, jus au Byrrh

Roasted lamb fillet and candied lamb slice with panisse and bean stew, Byrrh juice

Asado de filete de cordero y cordero confitado, panisse y guiso de frijoles, jugo al Byrrh

18 €

##### Suprême de pintade fermière, moules, girolles et mini légumes, sauce poulette

Supreme of guinea fowl farmer, mussels, chanterelles and mini vegetables, "Poulette" sauce

Suprema de pintada granjera, mejillones, mizcalos y mini verduras, salsa « Poulette »

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

14 €

##### Ribs de charolais affiné, pommes pont neuf, sauce barbecue.

Roasted net of can, risotto of small spelt

Red asada de lata, risotto de pequeño(niño) épeautre

12€

12€

#### LES FROMAGES & DESSERTS

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

Farmhouse cheeses of Pyrenees

Quesos granjeros et los Pirineos

22 €

##### Disque de chocolat à peine pris, fruits secs torréfiés et caramélisés, huile d'olives

Disk of chocolate, roasted and caramelized dried fruits, olive oil

Disco de chocolate, frutos secos y torreactos y caramelizados, aceite de oliva

27 €

##### Petites crêpes de La Villa aux oranges confites et Grand Marnier

Pancakes stuffed with vanilla cream and Grand Marnier syrup

Pequenas crepes de La Villa a las naranjas confitadas et Gran Marnier

30 €

##### Dôme Dulcey, café et cacao

Caramelized Golden apple, cider jam

Manzana golden caramelizado y helado de sidra

19 €

##### Tarte sablée au yuzu

Chocolate and pear cake

Interviene chocolate negro y pera

Prix nets et service compris – sous réserve de disponibilité

Paiements acceptés : cartes bancaires (Visa, Mastercard, American Express, Diners) espèces, tickets restaurants et chèques vacances

## Sélection du mois

Verre 12 cl

### Vins blancs

Mas Rous cépage Muscat, IGP Vin de Pays d'Oc	4,00 €
Pierre Talayrach, chardonnay, IGP Côtes Catalanes	5,00 €
Domaine de Piquemal, Terres Grillées, AOP Côtes du Roussillon	6,00 €
Domaine de la Rochette, Montagne de Crau, AOC Mâcon Milly Lamartine	7,00 €
Hervé Bizeul, Sorcières du Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon	7,00 €

### Vins rosés

Domaine Piquemal Terre Grillée, AOP Côtes du Roussillon	5,00 €
Domaine Pic Joan, Collioure	6,00 €
Les Premières Roses de Valmy, AOP Côtes du Roussillon	7,00 €

### Vins rouges

Arts & Vinum, AOP Côtes du Roussillon Village	4,00 €
Olivier Mavit, némorin, AOP Corbières	5,00 €
Mas Cristine, AOP Côtes du Roussillon	6,00 €
Domaine Montana, Silencio, AOP Côtes du Roussillon Village	7,00 €
Hervé Bizeul, Sorcières du Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon	7,00 €
Château Sancerre, AOC Sancerre, Loire	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

4,50 €

*Fresh 75cl eau plate ou pétillante:*

*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.*

### Café

Expresso	5 cl 2,70 €
----------	----------------