

LA CARTE DU PRINTEMPS

Préparations Régionales

LES ENTRÉES

Six huitres «Leucate n°3 »

Six Leucate Oyster N3 Spéciales

Seis ostras de Leucate n°3 Spéciales

Risotto de gambas aux asperges vertes

Prawns risotto with green asparagus

Gambas al risotto con espárragos verdes

Foie gras maison mi-cuit, au banyuls, pickles de Gariguettes

Home-made foie gras with Banyuls and strawberry pickles

Foie gras de la casa con Banyuls y encurtidos de fresa

Planche de paletilla et pa amb tomàquet

Paletilla plate served with pa amb tomàquet

Tabla de paletilla atendida con pa amb tomàquet

Sardines en tarte fine et champignons, œuf osmosé

Marined sardines fine entarte and mushrooms

Tarta fina de sardinas marinadas y champiñones

LES POISSONS

Pavé de lotte en feuille de figuier, céleri rave et citron caviar

Monk fish in sheet of fig tree, celery and lemon caviar

Rapé en hoja de higuera, apionabo y limón caviar

Filet de loup, petits pois frais aux oignons tendres, poitrine de porc ibérique confite

Fillet of seabass, fresh peas with tender onions, Iberian pork belly

Filete de lubina, guisantes frescos con cebollas tiernas, vientre de cerdo confitado ibérico

Parillade de poissons du jour, selon arrivages (Lotte, Turbot, Daurade, Calamar, Seiche ou Gambas)

Selection of today's special fishes, depending on arrivals (Monkfish, Turbot, Sea bream, Squid or King Prawns)

Selección de pescados del día, según llegadas (Rape, Rodaballo, Dorada, Calamar, Sepia o Gambas)

LES VIANDES

Agneau Catalan “ El Xai”, le filet rôti, la panoufle confite, panisse et ragoût de fèves, 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

Profiterole de foie gras de canard, aux gariguettes et poivre de sapin du Canigou

Profiterole of duck foie gras with strawberries and pine pepper from Canigou

Profiteroles de foie gras de pato con fresas y pimiento de abeto del Canigou

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

Charolais beef fillet cooked with a red wine from Collioure and gratin dauphinois

Filete de buey Charolais preparado con vino tinto de Collioure y patatas granitadas

LES FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages avec salade de mesclun

Cheeses plate with a mesclun salad mix

Plato de quesos con una mezcla de varias ensaladas

Fraise, panacotta au Roiboos, les croquants et meringue

Fresa, panacotta en Roiboos, los crujientes, cubre de merengue

Strawberry, panacotta in Roiboos, crisp, covers with meringue

Pan con chocolate, mendiant à la fleur de sel et huile d'olive des orgues d'Ille

Pan con chocolate, biscuit with flower of salt and olive oil from les Orgues d'Ille

Pan con chocolate, mendigo con flor de sal y aceite de oliva de los Orgues de Ille

Assiette catalane (crème catalane, biscuit anis vert et orange, glace à la rousquille)

Catalane plate (catalane cream, green anise and orange biscuit, rousquilles ice cream

Plato catalán (pastel de anís verde y naranja, helado de rosquillas

Petites crêpes de La Villa aux oranges confites et Grand Marnier

Pancakes stuffed with vanilla cream and Grand-Marnier Sirup

Pequeñas crepes de La Quinta a las naranjas confitadas y Gran Marnier

Café gourmand

Gourmet coffee

Café codicioso

