

Les Huîtres

Huitres N°3 du Cap Blanc à Leucate
Pain au seigle et beurre salé, vinaigre de Banyuls

Par 6 : 15€

Par 9 : 19€

Par 12 : 24€

L'Anchois

Anchois vinaigrés, de la maison Desclaux à Collioure
Compotée de légumes de saison - chèvre frais - chips de pain à l'ail

19€

La Dorade

Filet de Dorade mariné au curry
Pressé de pomme de terre - tomate - câpre - olive noire - pignon de pin
Mesclun à l'huile vanillée

21€

Le Boudin noir Catalan

Boudin noir Catalan grillé - sur un sablé au parmesan et au romarin du jardin
Jambon Ibérique affiné 36 mois - compotée de tomates et oignons rouges

22€

Le Foie Gras

Foie Gras de canard aux fruits secs - brioche maison - chutney abricot

23€

Le Thon

Makis de thon au gingembre et wakamé
Pomme de terre - pickles de légumes - caramel de soja

22€

Entrée Végétarienne

Jeunes pousses de salades - légumes et fruits cuits et crus
Croustillant de chèvre à l'huile de truffe noire - vinaigrette aux noix

18€

L'Œuf

Œuf de plein air cuit mollet et *pailleté*
Risotto et velouté de champignons

19€

Les Poissons

La Parillade

Assortiment de poissons grillés selon l'arrivage

Légumes à la coriandre – jus crémé de coquillages au safran des Aspres - croûtons à l'aïoli

Avec ½ homard : +19€

Avec homard entier : +30€

36€

Le Merlu

Pavé de Merlu grillé - poêlée d'artichauts, fenouil et pommes de terre au piment d'Espelette

Croustade de gambas et bisque de crustacés

29€

La Lotte

Queue de lotte rôtie au four - jus de viande au vin rouge de Collioure

Mousseline de pommes de terre à l'huile fumée et légumes glacés

33€

Le Vivier

Le Homard

Grillé à la planxa (400/600g environ)

55€

La Langouste rouge

Grillée à la planxa (300/400g environ)

(Disponible sur commande 48h à l'avance, renseignez-vous auprès de votre serveur)

prix selon marché

Les Viandes

Le Porc Tirabuixo

Filet mignon de porc Tirabuixo - sauce à la *moutarde Banyuls et miel* de Saillagouse

Pomme de terre rôtie au thym et à la poitrine fumée du pays

29€

Le Veau des Pyrénées

Filet de Veau saisi minute

Blini à la tome Catalane - Foie gras poêlé - sauce échalote

35€

Origine des viandes : France

Prix nets, Service compris TVA 10%

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à l'accueil

Le Plateau

De la fromagerie du Mas à Cabestany

16€

L'assiette

Assortiment de fromages - Fromagerie du Mas à Cabestany - sélectionnés par nos soins

10€

Les Desserts

Afin de limiter votre attente,
Nous vous invitons à passer commande de votre dessert dès le début de votre repas

Le Citron

Tartelette citron meringuée - râpé de citron combawa - sorbet citron basilic

14€

Le Chocolat - Cassis

Entremet mousse chocolat noir 64% - confit de cassis - sorbet cassis

14€

La Crème catalane

Crèmeux orange - citron - cannelle au poivre de Timut

Cassonnade caramélisée - tuile à l'orange - sorbet miel lavande - salade de fruits

14€

La Pomme

Pomme caramélisée aux épices - rôtie au four comme une Tatin

Streusel aux céréales façon muesli - glace yahourt et caramel beurre salé

14€

Les Coupes Glacées

Le Champagne

Sorbet champagne arrosé de champagne

12€

Le Banyuls

Sorbet Banyuls arrosé de Banyuls

12€

La Pêche

Sorbet Pêche arrosé de muscat de Rivesaltes

12€

Mise en bouche

~~~

**La Dorade**

Filet de Dorade mariné au curry  
Pressé de pomme de terre – tomate – câpre - olive noire - pignon de pin  
Mesclun à l'huile vanillée

Ou

**Le Foie Gras**

Foie Gras de canard aux fruits secs - brioche maison - chutney abricot

~~~

Le Merlu

Pavé de Merlu grillé - poêlée d'artichauts, fenouil et pommes de terre au piment d'Espelette
Croustade de gambas et bisque de crustacés

Ou

Le Porc Tirabuixo

Filet mignon de porc Tirabuixo - sauce à la *moutarde Banyuls et miel* de Saillagouse
Pomme de terre rôtie au thym et à la poitrine fumée du pays

~~~

**L'assiette de fromages** (+10€)

Assortiment de fromages - Fromagerie du Mas à Cabestany - sélectionnés par nos soins

Ou

**Le Pré-dessert** (+10€)

Sorbet champagne arrosé de champagne

~~~

Le Chocolat - Cassis

Entremet mousse chocolat noir 64% - confit de cassis - sorbet cassis

Ou

La Crème catalane

Crèmeux orange - citron - cannelle au poivre de Timut
Cassonade caramélisée - tuile à l'orange - sorbet miel lavande - salade de fruits

39€

Accord Mets-Vin

3 verres **25€**

4 verres **30€**

Un supplément de 5€ minimum sera facturé pour tout changement de plat dans le menu

Prix nets, Service compris TVA 10%

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à l'accueil

Mise en bouche

~~~~

**Le Thon**

Makis de thon au gingembre et wakamé  
Pomme de terre - pickles de légumes - caramel de soja

Ou

**Le Boudin noir Catalan**

Boudin noir Catalan grillé - sur un sablé au parmesan et au romarin du jardin  
Jambon Ibérique affiné 36 mois - compotée de tomates et oignons rouges

~~~~

La Parillade

Assortiment de poissons grillés selon l'arrivage
Légumes à la coriandre – jus crémé de coquillages au safran des Aspres - croûtons à l'aïoli
Avec ½ homard : +19€ Avec homard entier : +30€

Ou

Le Veau des Pyrénées

Filet de Veau saisi minute
Blini à la tome Catalane - Foie gras poêlé - sauce échalote

~~~~

**L'assiette de fromages**

Assortiment de fromages  
Fromagerie du Mas à Cabestany - sélectionnés par nos soins

Ou

**Le Pré-dessert**

Sorbet Banyuls arrosé de Banyuls

~~~~

Dessert au choix à la carte

59€

Accord Mets-Vin
3 verres **25€**
4 verres **30€**

Un supplément de 5€ minimum sera facturé pour tout changement de plat dans le menu

Prix nets, Service compris TVA 10%

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à l'accueil

Mise en bouche

~~~

### **Entrée Végétarienne**

Jeunes pousses de salades - légumes et fruits cuits et crus  
Croustillant de chèvre à l'huile de truffe noire - vinaigrette aux noix

~~~

L'Œuf

Œuf de plein air cuit mollet et *pailleté*
Risotto et velouté de champignons

~~~

### **L'assiette de fromages**

Assortiment de fromages  
Fromagerie du Mas à Cabestany - sélectionnés par nos soins

Ou

### **Le Pré-dessert**

Sorbet Pêche arrosé de muscat de Rivesaltes

~~~

La Pomme

Pomme caramélisée aux épices - rôtie au four comme une Tatin
Streusel aux céréales façon muesli - glace yaourt et caramel beurre salé

39€

Accord Mets-Vin

3 verres **25€**

4 verres **30€**

Un supplément de 5€ minimum sera facturé pour tout changement de plat dans le menu

Prix nets, Service compris TVA 10%

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à l'accueil

Notre Chef vous propose un menu dégustation
En accord avec une sélection de vins

Entrée - poisson - viande - fromage et dessert Au choix à la carte *

99€

* Pour le Homard : 1 demi homard par personne
Homard entier : +15€ par personne

Menu **Petit Gastronome**

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Bruschetta de jambon Serrano

~~~

Filet de viande **ou** poisson avec  
frites maison **ou** pâtes  
et légumes de saison

~~~

Glace/Sorbet
Ou
Brownie aux éclats de noisettes

Entrée/Plat **Ou** Plat/dessert **15€**

Entrée / plat / dessert **19€**

Notre chef, maitre restaurateur et membre du collège culinaire de France, ainsi que son équipe, vous proposent une carte renouvelée à chaque saison et élaborée uniquement à partir de produits frais... Notre cuisine met à l'honneur notre région et notre terroir...

Les Anchois : Maison Desclaux (Collioure)

Le Pain : Boulangerie artisanale du faubourg La Guyoche (Collioure)

L'Huile d'Olive : Maison Jonquères d'Oriola (Corneilla Del Vercol)

Le Vinaigre de Banyuls : Le Cellier des Dominicains (Collioure)

Les Viandes et la charcuterie : maison Guasch (Perpignan)

La Charcuterie ibérique : maison Iberiano (Trouillas)

Le Foie Gras de canard : IGP du sud-ouest « La Quercynoise »

Le Safran : safran des Aspres cultivé par Laurent Duval

Le Fromage : fromagerie du mas (Cabestany)

Les Fruits et Légumes : Illiberis (Perpignan)

Les Herbes : domaine des herbiers (Palau Del Vidre)

Les Poissons et Coquillages : Mericq (Perpignan)

Gavinaud Marée Service : (Perpignan)

Puignau : (Espagne)

Les Huîtres : Les Oranges de la mer (Leucate)

Les Œufs : poules élevées en plein air (Roussillon)

Les Chocolats : maison CEMOI (Perpignan)

Les Glaces et sorbets artisanaux de la compagnie des desserts (Lézignan-Corbières)

La Moutarde : Moutarderie artisanale la légende de Pyrène (Saillagouse)

Les Champignons : maison Vialade (perpignan)



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**



Prix nets, Service compris TVA 10%

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à l'accueil