

Mise en bouche

~ ~ ~

Le Foie Gras de Canard

Pressé de foie gras de canard et joue de porc confite
Crackers aux graines de céréales, chutney de pommes aux amandes et raisins secs

Ou

L'Anchois

Anchois vinaigrés de la maison Desclaux à Collioure
Compotée de légumes d'automne, chèvre frais aux curry, chips de pain à l'ail

Ou

Le Maquereau

Salade automnale, filet de maquereau vinaigré et fumé
Œuf de caille au caviar de hareng, dés de feta et pickles de légumes

~ ~ ~

La Parillade

Assortiment de poissons grillés suivant l'arrivage
Pomme de terre vapeur, crousti de rouille, *ail cramât* et soupe de poissons de roche
Avec ½ homard : +19€ Avec homard entier : +30€

Ou

La Dorade Royale

Filet de dorade royale grillé, coulis à la bisque de homard
Risotto et croûte de gomasio aux coquillages

Ou

Le Veau des Pyrénées

Filet de veau des Pyrénées, mousseline et chips de panais
Jus de viande aux trompettes de la mort

~ ~ ~

L'assiette de fromages (+10€)

Assortiment de fromages, de la fromagerie du Mas à Cabestany, sélectionnés par nos soins

Ou

Le Pré-dessert (+10€)

sorbet pomme cidrée, arrosé de liqueur de châtaigne

~ ~ ~

Le Chocolat

Entremet chocolat noir à la poire, croustillant à la cacahuète et praliné noisette, glace safran

Ou

Le Citron

Bavarois au citron et à la framboise, crumble aux éclats de meringue et râpé de combaya

Ou

La crème catalane

Crème catalane au poivre de timut, financier orange et graines de pavot, sorbet orange sanguine

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