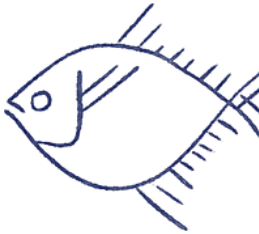
LA LITTORINE

TABLE MÉDITERRANÉENNE



L’Écume & la Flamme

Velouté de butternut au citron vert, crème d’Isigny et crumble de paletilla de cochon ibérique.

Tresse de filet de loup à la planxa, fondue de poireaux à la bière blonde Cap d’Ona, huile de truffe blanche.

Sablé & praliné aux graines de courges, ganache montée à la vanille de Madagascar, crème glacée à la patate douce maison.

41€



Iode & Instinct

Tous nos plats sont réalisés avec des ingrédients d'origine locale, sélectionnés pour leur qualité spécialement par notre Chef.



Embarquez pour une aventure culinaire intense où la fraîcheur de la mer et la créativité du Chef Kévin Védrines se rencontrent pour vous offrir un moment unique. Découvrez un menu audacieux, gourmand et résolument méditerranéen.

Votre voyage en 6 escales gourmandes, un plaisir iodé à savourer face à la Méditerranée.



Mises en Bouche
créatives du chef

Entrées
hommages aux petits métiers de Port-Vendres

Premier Plat
la mer, sublimée selon l'instinct du jour

Second Plat
intensité marine, saveurs authentiques

Pré-Dessert
préambule glacé, selon l'inspiration du jour

Dessert
douceur finale, création maison

MENU PROPOSÉ À 79.00€ PAR PERSONNE
((HORS BOISSONS))

ACCORD METS & VINS : 35€

Tapas à l'unité

Carpaccio de gambas maison, citron vert, huile d'olive des Orgues et jeunes pousses du Mas Sane. 19€
Velouté de butternut au citron vert, crème d'Isigny et crumble de paletilla de cochon ibérique*. 14€

Tapas à partager

Truite fumée et marinée maison, gaufre au potimarron, crème légère aux agrumes et à l'aneth. 21€
Anchois préparés et marinés par nos soins, compotée d'oignons rouges de Toulouges au thym et romarin, toast à la farine de pois chiche et réduction de vinaigre de Banyuls. 24€
Jambe de poulpe de roche fumée au bois de hêtre, pommes grenailles persillées, chimichurri aux herbes fraîches. 28€
Paletilla de cochon ibérique*, Cristal amb tomàquet. 22€

Plats à partager

Zarzuela de poissons aux gambas, bisque de homard et amandes.
40€ par personne (2 minimum)
Fideuà de La Littorine au merlu et gambistos, blanc de seiche et aïoli maison.
32€ par personne (2 minimum)

Côté Terre

Noix de veau* primeur cuit basse température, croûte de noix de pécan, butternut rôti et poêlée de marrons au beurre noisette. 28€
Magret de canard* de l'Empordà, carottes de nos producteurs en deux textures et sauce aux agrumes. 32€



Côté Jardin

Cocotte de riz perlat, légumes de saison. 25€
Mélange de jeunes pousses aux herbes fraîches du Domaine de l'Herbier. 6€

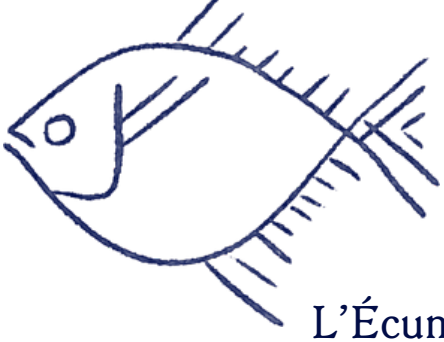
Côté Mer

Parillade de poissons du jour. 40€
L'étal à poissons des petits métiers du Golfe du Lion**. 10€/100 g.
Tresse de filet de loup à la planxa, fondue de poireaux à la bière blonde Cap d'Ona, huile de truffe blanche. 25€

Pour finir le repas

Gâteau croustillant au chocolat "Grand Cru", glace vanille bourbon de Madagascar, tuile croquante au grué de cacao. 13€
Millefeuille léger à la vanille de Madagascar, praliné & cacahuètes. 13€
Panna cotta au cassis, crème aux marrons et agrumes, crème glacée au marron maison. 13€
Praliné noisette, ganache montée au yuzu, chocolat noir "Grand Cru", sorbet yuzu maison. 14€
Sablé & praliné aux graines de courges, ganache montée à la vanille de Madagascar, crème glacée à la patate douce maison. 13€

*Canard et cochon origine Espagne.
*Veau origine France.
**Selon arrivage.



L’Écume & la Flamme

Butternut squash velouté with lime, Isigny cream and Iberian pork paletilla crumble.

Plancha-grilled braided sea bass fillet, leek fondue with Cap d’Ona blonde beer, white truffle oil.

Pumpkin seed shortbread & praline, Madagascar vanilla whipped ganache, homemade sweet potato ice cream.

41€



Individual Tapas

Homemade prawn carpaccio, lime, olive oil from Les Orgues and young shoots from Mas Sane. €22
Butternut squash velouté with lime, Isigny cream and Iberian pork paletilla crumble. €14

Tapas to share

House-smoked and marinated trout, pumpkin waffle, light citrus and dill cream.€21
Beech wood-smoked octopus leg, parsleyed baby potatoes, fresh herb chimichurri.€28
Anchovies prepared and marinated in-house, Toulouges red onion compote with thyme and rosemary, chickpea flour toast and Banyuls vinegar reduction. 24€
Iberian Pork Shoulder with Cristal Bread and Tomato.€22

Dishes to share

Zarzuela of fish with prawns, lobster bisque, and almonds.
€40 per person (minimum 2)
Hake fideuà, cuttlefish, gambistos, garlic and onions.
€32per person (minimum 2)

Land side

Slow-cooked veal steak, pecan crust, roasted pumpkin and chestnuts with beurre noisette. 28 €
Empordà duck breast, locally sourced carrots in two textures and citrus sauce. 32 €

Garden side

Cocotte of perlat rice, seasonal vegetables. €25
Mixed young shoots with fresh herbs from Domaine de l'Herbier. €6

Sea side

Assorted fish of the day. €40

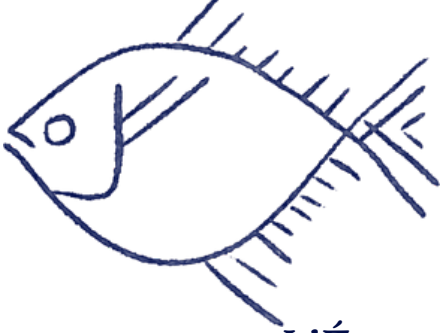
Plancha-grilled braided sea bass fillet, leek fondue with Cap d'Ona blonde beer, white truffle oil. €25
Wild fish from small-scale local fisheries €10 / 100 g

To end the meal

Crispy "Grand Cru" chocolate cake, Bourbon vanilla ice cream from Madagascar,crunchy cocoa nib tuile.€13
Hazelnut praline, yuzu whipped ganache, "Grand Cru" dark chocolate, homemade yuzu sorbet .€14
Blackcurrant panna cotta, chestnut and citrus espuma, homemade chestnut ice cream.€13
Light millefeuille with Madagascar vanilla, praline & peanuts .€13
Pumpkin seed shortbread & praline, Madagascar vanilla whipped ganache, homemade sweet potato ice cream.€13

**Subject to availability

*Duck from Spain. Pork from Spain
Veal — Origin: France



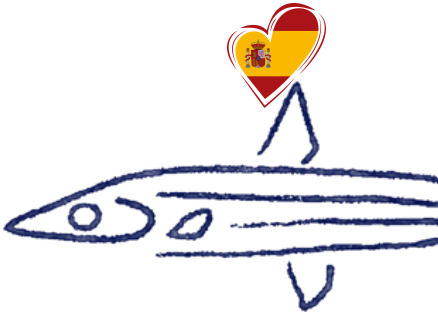
L’Écume & la Flamme

Crema de calabaza butternut con lima, nata de Isigny y crumble de paletilla de cerdo ibérico.

Trenza de filete de lubina a la plancha, fondue de puerros a la cerveza rubia Cap d’Ona, aceite de trufa blanca.

Sablé y praliné de pipas de calabaza, ganache montada de vainilla de Madagascar, helado casero de boniato.

41€



Individual Tapas

Carpaccio de gambas casero, lima, aceite de oliva de Les Orgues y brotes tiernos de Mas Sane. 22€

Crema de calabaza butternut con lima, nata de Isigny y crumble de paletilla de cerdo ibérico. 14€

Tapas para compartir

Trucha ahumada y marinada en casa, gofre de calabaza, crema ligera de cítricos y eneldo. 22€

Pata de pulpo ahumada con madera de haya, patatas baby con perejil, chimichurri de hierbas frescas.13 €

Anchoas preparadas y marinadas en casa, compota de cebolla roja de Toulouges al tomillo y romero, tostada de harina de garbanzo y reducción de vinagre de Banyuls. 24€

Paletilla de cerdo ibérico, pan cristal con tomate.22€

Platos para compartir

Zarzuela de pescados con gambas, bisque de bogavante y almendras.
40€ por persona (mínimo 2 personas)

Fideuà de merluza, sepia, gambistos, ajo y cebolla.
32€ por persona (mínimo 2 personas)

De la Tierra

Pavé de ternera cocinado a baja temperatura, costra de nueces pecanas, calabaza asada y castañas al beurre noisette. 28 €

Magret de pato del Empordà, zanahorias de nuestros productores en dos texturas y salsa de cítricos. 32€

Del Huerto

Cazuela de arroz perlado con verduras de temporada. 25€

Mezcla de brotes tiernos con hierbas frescas del Domaine de l'Herbier. 6€

Del Mar

Pareillade de pescados del día. 40€

El mostrador de pescado de los pescadores artesanales del Golfo de León. 10 €/100 g

Trenza de filete de lubina a la plancha, fondue de puerros a la cerveza rubia Cap d'Ona, aceite de trufa blanca. 25 €

Para terminar la comida

Pastel crujiente de chocolate "Grand Cru", helado de vainilla Bourbon de Madagascar, teja crujiente de grué de cacao.13 €

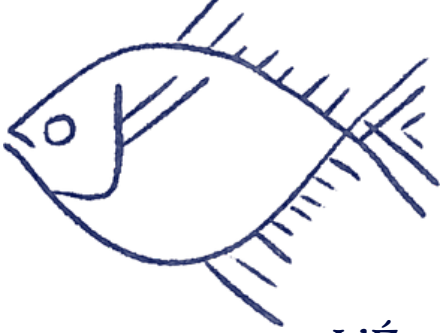
Praliné de avellana, ganache montada de yuzu, chocolate negro "Grand Cru", sorbete casero de yuzu .14 €

Millefeuille ligero de vainilla de Madagascar, praliné y cacahuetes .13 €

Panna cotta de grosella negra, espuma de castaña y cítricos, helado casero de castaña. 13€

Sablé y praliné de pipas de calabaza, ganache montada de vainilla de Madagascar, helado casero de boniato.13 €

*Pato y cerdo de origen España.
Ternera — Origen: Francia .
**Según disponibilidad



L’Écume & la Flamme

Butternut-Velouté mit Limette, Isigny-Sahne und Crumble von iberischer Schweineschulter (Paletilla).

Geflochtenes Wolfsbarschfilet von der Plancha, Lauchfondue mit hellem Cap d’Ona-Bier, weißes Trüffelöl.

Sablé & Praliné mit Kürbiskernen, Sahneganache mit Madagaskar-Vanille, hausgemachtes Süßkartoffeleis.



41€



Tapas einzeln

Hausgemachtes Garnelen-Carpaccio, Limette, Olivenöl aus Les Orgues und junge Sprossen vom Mas Sane. 22€

Butternut-Velouté mit Limette, Isigny-Sahne und Crumble von iberischer Schweineschulter (Paletilla). 14€

Tapas zum Teilen

Hausgeräucherte und marinierte Forelle, Kürbiswaffel, leichte Zitrus-Dill-Creme. 21€

Hausgemachte und marinierte Sardellen, Kompott aus roten Zwiebeln aus Toulouges mit Thymian und Rosmarin, Toast aus Kichererbsenmehl und Reduktion von Banyuls-Essig. 24€

Mit Buchenholz geräucherter Oktopusarm, Petersilien-Drillinge, Chimichurri mit frischen Kräutern. 28€

Schulter von iberischem Schwein, Cristal mit Tomaten. 22€

Gerichte zum Teilen

Zarzuela von Fischen und Gambas, Hummer-Bisque und Mandeln.
40€ pro Person (mindestens 2 Personen)

Fideuà mit Seehecht, Tintenfisch, Gambistos, Knoblauch und Zwiebeln.
32€ pro Person (mindestens 2 Personen)



Vom Land

Kalbssteak bei niedriger Temperatur gegart, Pekannusskruste, gerösteter Kürbis und Maronen mit Nussbutter. 28 €

Entenbrust aus dem Empordà, Karotten von unseren regionalen Erzeugern in zwei Texturen und Zitrussauce. 32 €

Vom Garten

Perlreis-Cocotte mit saisonalem Gemüse. 25€

Mischung aus jungen Sprossen mit frischen Kräutern aus dem Domaine de l'Herbier. 6€

Vom Meer

Fischparillada des Tages. 40€

Die Fischtheke der Kleinfischerei aus dem Golf von Lion.** 10 €/100 g

Geflochtenes Wolfsbarschfilet von der Plancha, Lauchfondue mit hellem Cap d'Ona-Bier, weißes Trüffelöl. 25 €



Zum Abschluss des Essens

Knuspriger „Grand Cru"-Schokoladenkuchen, Bourbon-Vanilleeis aus Madagaskar, knusprige Kakaonibs-Tuile.13 €

Haselnuss-Praliné, Yuzu-Sahneganache, „Grand Cru"-Dunkelschokolade, hausgemachtes Yuzu-Sorbet.14 €

Panna cotta mit schwarzer Johannisbeere, Kastanien-Zitrus-Espuma, hausgemachtes Kastanieneis.13€

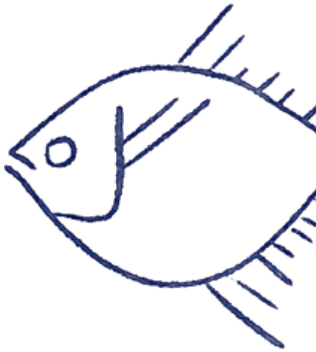
Leichtes Millefeuille mit Vanille aus Madagaskar, Praliné & Erdnüsse.13 €

Sablé & Praliné mit Kürbiskernen, Sahneganache mit Madagaskar-Vanille, hausgemachtes Süßkartoffeleis..13 €

*Ente und Schwein aus Spanien.
*Kalbfleisch — Herkunft: Frankreich.

**Je nach Verfügbarkeit

L’Écume & la Flamme



Крем-суп із гарбуза батернат з лаймом, вершки Isigny та крамбл з лопатки іберійської свинини.

Плетене філе сибаса на планчі, тушкований порей на світлому пиві Cap d’Ona, олія білого трюфеля.

Пісочне печиво сабле та праліне з гарбузовим насінням, збита ганаш із ваніллю Мадагаскару, домашнє морозиво з батату.

41€



Тапас порційно

Домашнє карпачо з креветок, лайм, оливкова олія з *Les Orgues* та молоді паростки з *Mas Sane*. *22€*
Крем-суп із гарбуза батернат з лаймом, вершки *Isigny*
та крамбл з лопатки іберійської свинини. *14€*

Тапас для компанії
Форель домашнього копчення та маринування, вафля з гарбуза, легкий цитрусовий крем з кропом. *21€*
Анчоуси, приготовані та мариновані власноруч, конфітюр із червоної цибулі з Тулуже з чебрецем і розмарином, тост із нутового борошна та редукція оцту Баньюльс. *24€*
Ніжка восьминога, копчена на буковій деревині, молода картопля з петрушкою, чимічурі зі свіжих трав.*28€*
Лопатка іберійської свинини, хліб *Cristal* з томатом. *22€*

Страви для компанії

Зарсуела з риби та креветок, бульйон з омара та мигдаль.
40€ з особи (мінімум *2* особи)
Фідеуа з хеком, каракатицею, гамбістос, часником та цибулею.
32€ з особи (мінімум *2* особи)

Земля
Телятина, приготована за низької температури, скоринка з пекану, запечений гарбуз і каштани з горіховим маслом. *28 €*
Качина грудка з Емпорди, морква від наших місцевих виробників у двох текстурах та цитрусовий соус. *32 €*

Сад
Горщик із перловим рисом та сезонними овочами. *25€*
Суміш молодих пагонів зі свіжими травами з господарства *Domaine de l'Herbier*. *6€*

Море
Асорті зі свіжої риби дня. *40€*
Риба від дрібних рибалок із затоки Левової.*10 € / 100* г
Плетене філе сибаса на планчі, тушкований порей на світлому пиві *Cap d'Ona*,
олія білого трюфеля. *25€*

На завершення
Хрусткий шоколадний торт *"Grand Cru"*, ванільне морозиво *Bourbon* з Мадагаскару,
хрустка плитка з какао-бобів .*13 €*
Фундучний пралін, збита ганаш з юзу, темний шоколад *"Grand Cru"*, домашній сорбет з юзу .*14€*
Панна-котта з чорною смородиною, каштанова піна з цитрусовими та домашнє каштанове морозиво..*13€*
Легкий мільфей з ваніллю Мадагаскару, пралін та арахіс.*13 €*
Пісочне печиво сабле та праліне з гарбузовим насінням, збита ганаш із ваніллю Мадагаскару, домашнє морозиво з батату.*13€*
*Качка та свинина — з Іспанії.
*Телятина — походження: Франція.
**Залежно від наявності