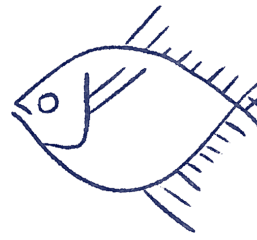


LA LITTORINE

TABLE MÉDITERRANÉENNE

L'Écume & la Flamme



Croustillant de sardines, confit d'oignons, pesto cacahuètes basilic et carpaccio de fenouil à l'huile d'olive des Orgues.



Pavé de maigre rôti au beurre d'aneth, combava, risotto de perle de semoule à l'encre de seiche, coulis d'ail des ours.



Biscuit noix de coco, confit de fruit de la passion, ganache montée au chocolat au lait grand cru.



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 Védrières 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€
Gravlax de maigre, ajo blanco, fraises Gariguettes laquées au vinaigre de Banyuls, sésame torréfié. 20€

Tapas à Partager

Truite fumée et marinée maison, asperges vertes, condiment fromage blanc au yuzu, oeufs de truite . 21€
Paletilla de cochon ibérique, Cristal amb tomaquet. 22€
Anchois préparés et marinés par nos soins, brioche à l'encre de seiche maison, houmous de tomates confites au citron, poudre de lard de Colonnata. 24€
Jambe de poulpe de roche coupée finement, saté, pickles de graines de coriandre, suprême d'agrumes & chips de galette de riz. 28€

Plats à Partager

Zarzuela de poissons aux gambas, bisque de homard et amandes. 


40€ par personne (2 minimum)

Riz en paëlla au chorizo, gambas grillées à la planxa et flambées au marc de Banyuls, calamars frits.

32€ par personne (2 minimum)

Côté Terre

Picanha de boeuf grillé au Jospier, pommes de terre grenaille, asperges blanches, boeuf Angus séché, pesto rosso. 31€

Magret de canard de l'Empordà*, purée de patate douce à la vanille, fèves, petits pois et carottes couleurs de nos producteurs. 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

Pareillade de poissons du jour. 40€

L'étal à poissons des petits métiers du Golfe du Lion. ** 10€/100g
Pavé de maigre rôti au beurre d'aneth, combava, risotto de perle de semoule à l'encre de seiche, coulis d'ail des ours. 25€

Le Fromager

Chariot de fromages affinés du Pays. 20€

Pour finir le repas

Gâteau croustillant au chocolat "Grand Cru", glace vanille bourbon de Madagascar, tuile croquante au gruë de cacao. 13€
Millefeuille léger à la vanille de Madagascar, praliné & cacahuètes. 13€
Praliné noisette, ganache montée au yuzu, chocolat noir "Grand cru", sorbet yuzu maison. 14€
Pavlova à la compotée de pommes Granny Smith infusées à l'hibiscus, crème légère à la vanille et sorbet carotte maison. 13€
A partager - Mousse au chocolat noir "L'or sang 66%" huile d'olive des Orgues & fleur de sel. 19€

*Canard et Cochon origine Espagne.

** Selon arrivage

*Boeuf -UK

L'ouverture

Carpaccio de gambas maison, citron vert, huile d'olive des Orgues et jeunes pousses du Mas Sane. 19€

Gravlax de maigre, ajo blanco, fraises Gariguettes laquées au vinaigre de Banyuls, sésame torréfié. 20€

Truite fumée et marinée maison, asperges vertes, condiment fromage blanc au yuzu, oeufs de truite . 21€

Paletilla de cochon ibérique, Cristal amb tomaquet. 22€

Anchois préparés et marinés par nos soins, brioche à l'encre de seiche maison, houmous de tomates confites au citron, poudre de lard de Colonnata. 24€

Jambe de poulpe de roche coupée finement, saté, pickles de graines de coriandre, suprême d'agrumes & chips de galette de riz. 28€

Le Partage

Zarzuela de poissons aux gambas, bisque de homard et amandes.

40€ par personne (2 minimum)

Riz en paëlla au chorizo, gambas grillées à la planxa et flambées au marc de Banyuls, calamars frits.

32€ par personne (2 minimum)

La Flamme

Picanha de boeuf grillé au Jospet, pommes de terre grenaille, asperges blanches, boeuf Angus séché, pesto rosso. 31€

Magret de canard* de l'Empordà, purée de patate douce à la vanille, pickles de rhubarbe et fruits rouges, sauce au Banyuls. 30€

L'Écume

Pareillade de poissons du jour. 40€

L'étal à poissons des petits métiers du Golfe du Lion.** 10€/100g

Pavé de lotte rôti au beurre d'aneth, risotto de perle de semoule à l'encre de seiche, coulis d'ail des ours. 25€

Le Jardin

Cocotte de riz perlé, légumes de saison. 25€

Mélange de jeunes pousses aux herbes fraîches du Domaine de l'Herbier. 6€

L'Affinage

Chariot de fromages du Pays. 20€

Dernière Vague

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€

Praliné noisette, ganache montée au yuzu, chocolat noir "Grand cru", sorbet yuzu maison. 14€

Pavlova à la compotée de pommes Granny Smith infusées à l'hibiscus, crème légère à la vanille et sorbet carotte maison. 13€

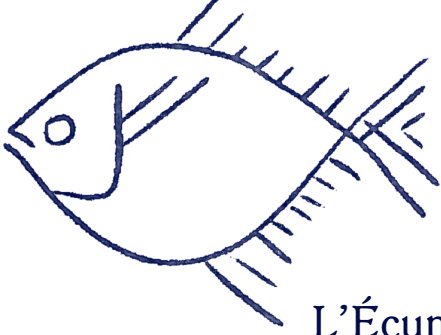
A partager - Mousse au chocolat noir "L'or sang 66%" huile d'olive des Orgues & fleur de sel. 19€

*Canard et Cochon origine Espagne.

** Selon arrivage

*Boeuf - UK





L'Écume & la Flamme

Crispy sardine tart, onion confit, peanut-basil pesto, and fennel carpaccio with "Les Orgues" olive oil.



Roasted meagre fillet with dill butter and combava, pearl semolina risotto with squid ink, wild garlic coulis.



Coconut biscuit, passion fruit confit, whipped grand cru milk chocolate ganache.



41€



Individual Tapas

Homemade prawn carpaccio, lime, olive oil from Les Orgues and young shoots from Mas Sane. €22
Gravlax of meagre, ajo blanco, Gariguettes strawberries glazed with Banyuls vinegar, toasted sesame. €20

Tapas to share

House-smoked and marinated trout, green asparagus, fromage blanc and yuzu condiment, trout roe. €21
Rock octopus leg with satay, pickled coriander seeds, citrus supremes, and rice cracker chips. 28€
Anchovies prepared and marinated in-house, homemade squid ink brioche, hummus of lemon confit tomatoes, Colonnata lard powder. 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)
Paella-style rice with chorizo, plancha-grilled prawns flambéed with Banyuls marc, fried calamari.
€32 per person (minimum 2)

Land side

Josper-grilled beef picanha, baby potatoes, white asparagus, dried Angus beef, pesto rosso.* 31€
Duck breast from Empordà*, vanilla sweet potato purée, broad beans, peas, and multicolored carrots from our local producers. €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

The fish counter of small-scale fisheries from the Gulf of Lion.** €10/100g
Roasted meagre fillet with dill butter and combava, pearl semolina risotto with squid ink, wild garlic coulis. €25

The Cheesemonger

Assorted local aged cheese platter. €20

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
Pavlova with hibiscus-infused Granny Smith apple compote, light vanilla cream, and homemade carrot sorbet. €13

Light millefeuille with Madagascar vanilla, praline & peanuts. €13

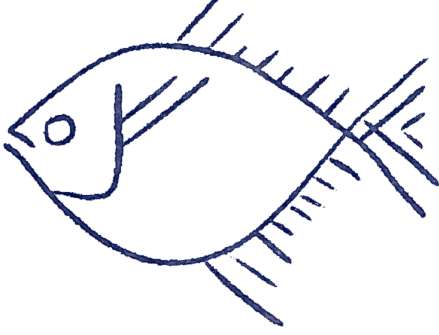
To share - Dark chocolate mousse "L'or sang 66%", Orgues olive oil & fleur de sel. €19

**Subject to availability

*Duck from Spain. Pork from Spain.

*Beef-UK





L'Écume & la Flamme

Crujiente de sardinas, cebolla confitada, pesto de cacahuete y albahaca, y carpaccio de hinojo con aceite de oliva de "Les Orgues".



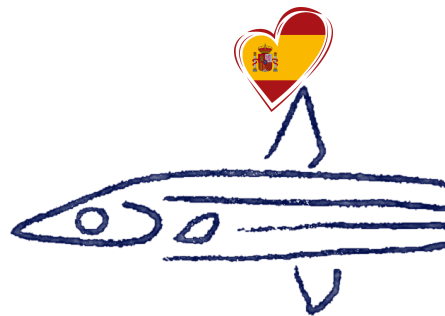
Lomo de corvina asado con mantequilla de eneldo y combava, risotto de perlas de sémola con tinta de sepia, coulis de ajo silvestre.



Bizcocho de coco, confitura de fruta de la pasión, ganache montada de chocolate con leche grand cru.



41€



Individual Tapas

Carpaccio de gambas casero, lima, aceite de oliva de Les Orgues y brotes tiernos de Mas Sane. 22€
Gravlax de corvina, ajo blanco, fresas Gariguettes lacadas con vinagre de Banyuls, sésamo tostado. 20€

Tapas para compartir

Trucha ahumada y marinada en casa, espárragos verdes, condimento de queso blanco con yuzu, huevas de trucha. 22€

Pata de pulpo de roca con satay, encurtido de semillas de cilantro, supremas de cítricos, y chips de galleta de arroz. 28€

Anchoas preparadas y marinadas en casa, brioche casero con tinta de sepia, hummus de tomates confitados al limón, polvo de lardo de Colonnata. 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)

Arroz estilo paella con chorizo, gambas a la plancha flambeadas con marc de Banyuls y calamares fritos.

32€ por persona (mínimo 2 personas)

De la Tierra

Magret de pato del Empordà*, puré de batata a la vainilla, habas, guisantes y zanahorias de colores de nuestros productores. 32 €

Picanha de ternera a la parrilla Jospet, patatas baby, espárragos blancos, ternera Angus seca, pesto rosso.*31€



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 €/100g

Lomo de corvina asado con mantequilla de eneldo y combava, risotto de perlas de sémola con tinta de sepia, coulis de ajo silvestre. 25 €

El Quesero

Carro de quesos curados locales. 20€



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 €

Pavlova con compota de manzana Granny Smith infundada con hibisco, crema ligera de vainilla y sorbete de zanahoria casero. 13 €

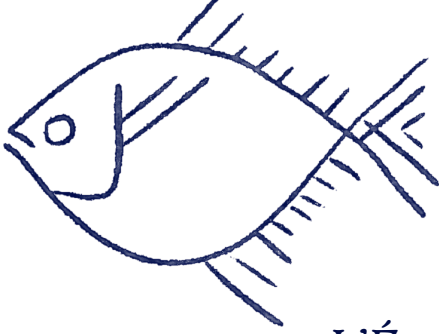
Millefeuille ligero de vainilla de Madagascar, praliné y cacahuetes. 13 €

Para compartir – Mousse de chocolate negro "L'or sang 66%", aceite de oliva de las Orgues y flor de sal. 19 €

*Pato y cerdo de origen España. .

**Según disponibilidad

*Temera -UK



L'Écume & la Flamme

Knusprige Sardinen, Zwiebel-Confit, Erdnuss-Basilikum-Pesto und Fenchel-Carpaccio mit Olivenöl
von "Les Orgues".



Gebratenes Umerfischfilet mit Dillbutter und Combava,
Perlgriess-Risotto mit Tintenfischfarbe, Bärlauch-Coulis.



Kokosbiskuit, Passionsfruchtconfit, aufgeschlagene
Grand-Cru-Milchschokoladenganache.



41€



Tapas einzeln

Hausgemachtes Garnelen-Carpaccio, Limette, Olivenöl aus Les Orgues und junge Sprossen vom Mas Sane. 22€
Gavlax vom Umberfisch, Ajo Blanco, Gariguette-Erdbeeren mit Banyuls-Essig glasiert, gerösteter Sesam. 20€

Tapas zum Teilen

Hausgeräucherte und marinierte Forelle, grüner Spargel, Frischkäse-Yuzu-Kondiment, Forellenkaviar. 21€
Hausgemachte und marinierte Sardellen, Brioche mit Tintenfischfarbe, Hummus aus zitronenkonfierten Tomaten, Colonnata-Speckpulver. 24€
Oktopusarm vom Felsenoktopus mit Saté, eingelegte Koriandersamen, Zitrusfilets und Reischips. 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)

Paella-Reis mit Chorizo, auf der Plancha gegrillte Garnelen, mit Banyuls-Trester flambiert, frittierte Calamari.
32€ pro Person (mindestens 2 Personen)



Vom Land

Josper gegrillte Rinder-Picanha, Drillingkartoffeln, weißer Spargel, getrocknetes Angus-Rindfleisch, Pesto Rosso.* 31€.
Entenbrust aus Empordà*, Süßkartoffelpüree mit Vanille, Saubohnen, Erbsen und bunte Karotten von unseren Erzeugern. 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€/100g
Gebratenes Umberfischfilet mit Dillbutter und Combava, Perlgriss-Risotto mit Tintenfischfarbe, Bärlauch-Coulis. 25 €

Der Käsehändler

Wagen mit gereiften Käsesorten aus der Region. 20€

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 €
Pavlova mit in Hibiskus infundiertem Granny-Smith-Apfelkompott, leichter Vanillecreme und hausgemachtem Karottensorbet. 13€
Leichtes Millefeuille mit Vanille aus Madagaskar, Praliné & Erdnüsse. 13 €
Zum Teilen – Dunkle Schokoladenmousse „L'or sang 66%“, Olivenöl aus den Orgues & Fleur de Sel. 19 €

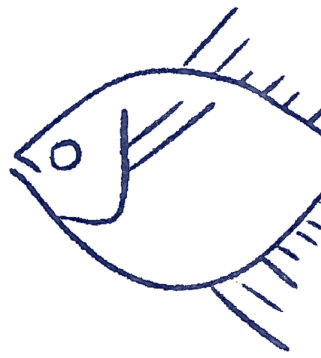
**Je nach Verfügbarkeit

*Rindfleisch-UK

*Ente und Schwein aus Spanien.



L'Écume & la Flamme



Хрустка закуска з сардин, цибулеве конфі, песто з арахісу та базиліку, та карпачо з фенхелю з оливковою олією "Les Orgues".



Смажене філе морського горбиля з кроповим маслом і комбавою, ризото з перлинної манки з чорнилом каракатиці, соус-кулі з черемші.



Кокосовий бісквіт, конфі з маракуї, збитий ганаш із молочного шоколаду grand cru.

41€



Тапас порційно

Домашнє карпачо з креветок, лайм, оливкова олія з *Les Orgues* та молоді паростки з *Mas Sane*. 22€
Гравлак із мігри, ахо бланко, полуниця Гарігет, глазурована оцтом Банюльс, смажений кунжут. 20€

Тапас для компанії

Форель домашнього копчення та маринування, зелена спаржа, соус із свіжого сиру з юдзу, ікра форелі. 21€
Анчоуси, приготовані та мариновані власноруч, домашня бріош з чорнилом каракатиці, хумус із томатів, конфітованих із лимоном, порошок сала Колонната. 24€
Щупальце скельного восьминога із сате, мариноване насіння коріандру, сегменти цитрусових та чипси з рисових галет. 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)
Рис у стилі паельї з чоризо, креветки, смажені на планчі та фламбовані марком Банюльса, смажені кальмари. 32€ з особи (мінімум 2 особи)

Земля

Піканья з яловичини, приготована на грилі *Josper*, молода картопля, біла спаржа, в'ялена яловичина Ангус, песто россо. * 31€.
Качина грудка з Емпорда*, пюре з батату з ваніллю, боби, зелений горошок і різнокольорові моркви від наших виробників. 32 €

Сад

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

Море

Асорті зі свіжої риби дня. 40€

Смажене філе морського горбиля з кроповим маслом і комбавою, ризото з перлинної манки з чорнилом каракатиці, соус-кулі з черемши. 25€

Візок витриманих місцевих сирів. 20€

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€
Павлова з компотом із яблуку Гренні Сміт, настояним на гібскусі, легкий ванільний крем та домашній морквяний сорбет.13€
Легкий мільфей з ваніллю Мадагаскару, пралін та арахіс.13 €
Для спільного частування – мус із чорного шоколаду "*L'or sang 66%*", оливкова олія з Орг та флер-де-сель.19€

**Залежно від наявності

* Качка та свинина — з Іспанії.

*Яловичина -UK