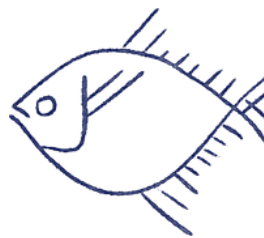


LA LITTORINE

TABLE MÉDITERRANÉENNE

L'Écume & la Flamme



Tartare de thon rouge de Méditerranée aux agrumes,
crème fouettée à l'aneth et croustillant de cacahuètes.



Pavé de lieu noir en croûte de tomates confites,
basilic et parmesan, concassé de tomates et poivrons rôtis
au feu de bois.



Coulant à la noisette, brunoise de poire Williams parfumée
à la cardamome et opaline croustillante.

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€

Tartare de thon rouge de Méditerranée aux agrumes, crème fouettée à l'aneth et croustillant de cacahuètes. 16€

Tapas à Partager

Truite fumée et marinée maison, caviar d'aubergines et ricotta, pickles de betterave et blinis maison . 21€
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 fumée au bois de hêtre, pommes grenailles persillées, chimichurri aux herbes fraîches. 28€

Paletilla de cochon ibérique, Cristal amb tomaquet. 22€

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

Joue de porc ibérique fondante, confite 15 heures à basse température, fleur d'artichaut rôtie, paletilla & sauce au vin rouge de Banyuls.* 28€

Magret de canard de l'Empordà*, cannelloni de courgette au praliné et feta, courgette ronde rôtie, crémeux de courgette au romarin et sauce au banyuls rouge. 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 lieu noir en croûte de tomates confites, basilic et parmesan, concassé de tomates et poivrons rôtis au feu de bois. 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€

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

Pêches du Roussillon infusées au thym, ganache montée à la fève de tonka, sorbet concombre-menthe maison. 13€

Meringue à l'hibiscus, déclinaison d'abricots rouges du Roussillon, crème légère à la vanille. 13€

*Canard et Cochon origine Espagne.

** Selon arrivage



L'Écume & la Flamme

Mediterranean Bluefin Tuna Tartare with Citrus, Dill
Whipped Cream and Crispy Peanuts.



Saithe Fillet with a Sun-Dried Tomato, Basil and
Parmesan Crust, served with Crushed Tomatoes and
Wood-Fire Roasted Peppers.



Hazelnut fondant, Williams pear brunoise with cardamom
and delicate crispy opaline



41€



Individual Tapas

Homemade prawn carpaccio, lime, olive oil from Les Orgues and young shoots from Mas Sane. €22
Mediterranean Bluefin Tuna Tartare with Citrus, Dill Whipped Cream and Crispy Peanuts. €16

Tapas to share

House-smoked and marinated trout, green asparagus, fromage blanc and yuzu condiment, trout roe. €21
Beech wood-smoked octopus leg, parsleyed baby potatoes, fresh herb chimichurri. €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

Meltingly tender Iberian pork cheek, slow-cooked and confit for 15 hours at low temperature, roasted artichoke flower, paletilla ham & Banyuls red wine sauce. 28€
Duck breast from Empordà*, zucchini cannelloni with praline and feta, roasted round zucchini, rosemary zucchini cream and Banyuls red wine 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

Saithe Fillet with a Sun-Dried Tomato, Basil and Parmesan Crust, served with Crushed Tomatoes and Wood-Fire Roasted Peppers €25

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
Roussillon peaches infused with thyme, whipped tonka bean ganache,
homemade cucumber-mint sorbet. €13
Light millefeuille with Madagascar vanilla, praline & peanuts. €13
Hibiscus Meringue with a Selection of Red Roussillon Apricots and Light Vanilla Cream. €13

**Subject to availability

*Duck from Spain. Pork from Spain.

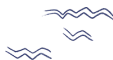


L'Écume & la Flamme

Tartar de atún rojo del Mediterráneo con cítricos, crema montada al eneldo y crujiente de cacahuets.



Lomo de carbonero con costra de tomates confitados, albahaca y parmesano, acompañado de tomate triturado y pimientos asados al fuego de leña



Coulant de avellana, brunoise de pera Williams con cardamomo y fina opalina crujiente



41€



Individual Tapas

Carpaccio de gambas casero, lima, aceite de oliva de Les Orgues y brotes tiernos de Mas Sane. 22€
Tartar de atún rojo del Mediterráneo con cítricos, crema montada al eneldo y crujiente de cacahuets .16€

Tapas para compartir

Trucha ahumada y marinada en casa, espárragos verdes, condimento de queso blanco con yuzu, huevas de trucha. 22€
Melocotones del Rosellón infusionados con tomillo, ganache montada de haba tonka, sorbete casero de pepino y menta.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 flameadas con marc de Banyuls y calamares fritos.
32€ por persona (mínimo 2 personas)

De la Tierra

Magret de pato del Empordà*, canelón de calabacín con praliné y queso feta, calabacín redondo asado, cremoso de calabacín al romero y salsa de vino tinto de Banyuls. 32 €
Carrillera de cerdo ibérico melosa, confitada durante 15 horas a baja temperatura, flor de alcachofa asada, paletilla y salsa de vino tinto de Banyuls*. 28€



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

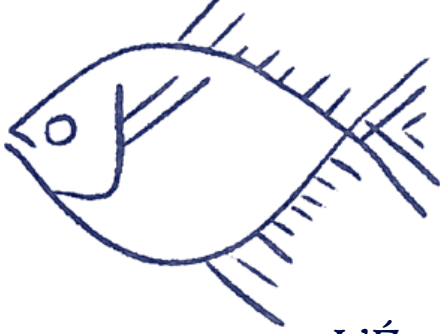
Pareillade de pescados del día. 40€
El mostrador de pescado de los pescadores artesanales del Golfo de León. 10 €/100 g
Lomo de carbonero con costra de tomates confitados, albahaca y parmesano, acompañado de tomate triturado y pimientos asados al fuego de leña 25 €

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 €
Pata de pulpo ahumada con madera de haya, patatas baby con perejil, chimichurri de hierbas frescas.13 €
Millefeuille ligero de vainilla de Madagascar, praliné y cacahuets .13 €
Merengue de hibisco con una selección de albaricoques rojos del Rosellón y crema ligera de vainilla.13 €



*Pato y cerdo de origen España. .
**Según disponibilidad



L'Écume & la Flamme

Tatar vom Roten Thunfisch aus dem Mittelmeer mit Zitrusfrüchten, Dill-Schaum und knusprigen Erdnüssen



Seelachsfilet mit einer Kruste aus confierten Tomaten, Basilikum und Parmesan, dazu gehackte Tomaten und über Holzfeuer geröstete Paprika



Haselnussküchlein mit flüssigem Kern, Williams-Birnen-Brunoise mit Kardamom und feiner knuspriger Opaline



41€



Tapas einzeln

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

Tatar vom Roten Thunfisch aus dem Mittelmeer mit Zitrusfrüchten, Dill-Schaum und knusprigen Erdnüssen. 16€

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€

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)

Paella-Reis mit Chorizo, auf der Plancha gegrillte Garnelen, mit Banyuls-Trester flambiert, frittierte Calamari.

32€ pro Person (mindestens 2 Personen)



Vom Land

Zartschmelzende Backe vom iberischen Schwein, 15 Stunden bei niedriger Temperatur confit, geröstete

Artischockenblüte, Paletilla-Schinken und Rotweinsauce aus Banyuls*. 28€.

Entenbrust aus Empordà*, Zucchini-Cannelloni mit Praliné und Feta, geröstete Rondini-Zucchini, cremige Zucchini mit Rosmarin und Banyuls-Rotweinsauce. 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

Seelachsfilet mit einer Kruste aus confierten Tomaten, Basilikum und Parmesan, dazu gehackte Tomaten und über Holzfeuer geröstete Paprika. 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 €

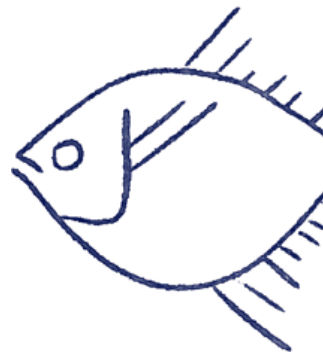
Mit Thymian aromatisierte Pfirsiche aus dem Roussillon, aufgeschlagene Tonkabohnen-Ganache, hausgemachtes Gurken-Minz-Sorbet. 13€

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

Hibiskus-Baiser mit Variationen von roten Aprikosen aus dem Roussillon und leichter Vanillecreme. 13 €

*Ente und Schweine aus Spanien.
**Nach Verfügbarkeit.

L'Écume & la Flamme



Тартар із середземноморського блакитного тунця з цитрусовими, збитим кремом із кропом та хрустким арахісом



Філе сайди в скоринці з в'ялених томатів, базилику та пармезану, подається з подрібненими томатами й перцем, запеченим на дров'яному вогні.



Фондан з фундука, брюнуаз із груші Вільямс з кардамоном та тонка хрустка опаліна



41€



Тапас порційно

Домашнє карпачо з креветок, лайм, оливкова олія з *Les Orgues* та молоді паростки з *Mas Sane*. 22€
Тартар із середземноморського блакитного тунця з цитрусовими, збитим кремом із кропом та хрустким арахісом 16€

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 брюш з чорнилом каракатиці, хумус із томатів, конфітованих із лимоном, порошок сала Колонната. 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)
Рис у стилі паельї з чоризо, креветки, смажені на планчі та фламбовані марком Баньюльс, смажені кальмари. 32€ з особи (мінімум 2 особи)

Земля

Ніжна щока іберійської свини, томлена 15 годин при низькій температурі, запечена квітка артишоку, хамон палетілья та соус із червоного вина Баньюльс..* 28€.
Качина грудка з Емпорди*, канелони з цукіні з праліне та сиром фета, запечені круглі цукіні, крем із цукіні з розмарином та соус із червоного вина Баньюльс. 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
Філе сайди в скоринці з в'ялених томатів, базиліку та пармезану, подається з подрібненими томатами й перцем, запеченим на дров'яному вогні. 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€
Персики з Руссійону, настояні на чебреці, збитий ганаш із бобів тонка, домашній сорбет з огірка та м'яти. 13€
Легкий мільфей з ваніллю Мадагаскару, пралін та арахіс. 13 €
Меренга з гібікусом, асорті з червоних абрикосів Руссійону та легкий ванільний крем. 13€

**Залежно від наявності
* Качка та свинина — з Іспанії.
* Яловичина - UK