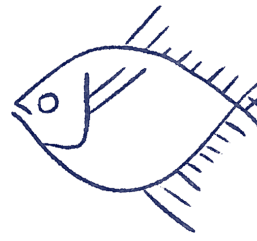


LA LITTORINE

TABLE MÉDITERRANÉENNE

L'Écume & la Flamme



Croustillant de poisson de nos côtes, citron confit,
réduction de crustacés à l'anis, condiment framboise
barbecue.



Pavé de morue confit à l'huile d'olive, risotto de sarrasin
allégé, citron vert et vierge de légumes au gingembre confit.



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€
Croustillant de poisson de nos côtes, citron confit, réduction de crustacés à l'anis, condiment framboise
barbecue. 15€

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 poule 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

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

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

Pavé de morue confit à l'huile d'olive, risotto de sarrasin allégé, citron vert et vierge de légumes au gingembre
confit. 25€

Pareillade de poissons du jour. 40€

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€

Cerises de Céret en clafoutis, limequat des Aspres, chocolat aux zestes d'agrumes ,
glace vanille Bourbon maison. 13€

Panna cotta à la vanille Bourbon, sablé croustillant à la cannelle, confiture safranée de mara des bois des
Aspres, caviar de fraises, sorbet fraise aux baies roses maison .13€

*Canard et Cochon origine Espagne.

** Selon arrivage

*Boeuf -UK





L'Écume & la Flamme

Crispy fish, preserved lemon, anise-scented shellfish reduction and barbecue raspberry condiment



Olive oil confit cod loin, light buckwheat risotto, lime and vegetable vinaigrette with candied ginger



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
Crispy fish, preserved lemon, anise-scented shellfish reduction and barbecue raspberry condiment. €15

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

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

The fish counter of small-scale fisheries from the Gulf of Lion.** €10/100g
Olive oil confit cod loin, light buckwheat risotto, lime and vegetable vinaigrette with candied ginger €25

The Cheesemonger

Assorted local aged cheese platter. €20

To end the meal

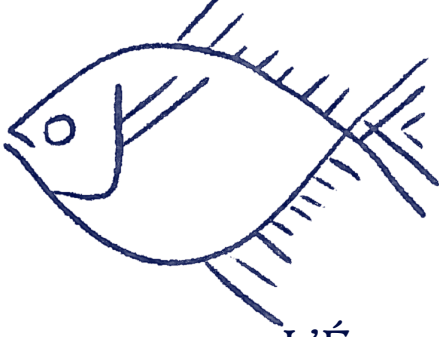
Crispy "Grand Cru" chocolate cake, Bourbon vanilla ice cream from Madagascar, crunchy cocoa nib tuile. €13
Hazelnut praline, yuzu whipped ganache, "Grand Cru" dark chocolate, homemade yuzu sorbet. €14
Airy clafoutis with céret cherries, tangy les aspres limequat condiment, dark chocolate veil with citrus, bourbon vanilla ice cream. €13
Light millefeuille with Madagascar vanilla, praline & peanuts. €13
Bourbon vanilla panna cotta, crunchy cinnamon shortbread Saffron-infused Mara des Bois, strawberry preserve from Les Aspres, strawberry caviar, homemade strawberry and pink peppercorn sorbet. €13

**Subject to availability

*Duck from Spain, Pork from Spain.

*Beef-UK





L'Écume & la Flamme

Pescado crujiente, limón confitado, reducción de crustáceos al anís y condimento de frambuesa barbacoa



Lomo de bacalao confitado en aceite de oliva, risotto ligero de trigo sarraceno, lima y vinagreta de verduras con jengibre confitado



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€

Pescado crujiente, limón confitado, reducción de crustáceos al anís y condimento de frambuesa barbacoa. 15€

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 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 bacalao confitado en aceite de oliva, risotto ligero de trigo sarraceno, lima y vinagreta de verduras con jengibre confitado. 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 €

Clafoutis aéreo de cerezas de céret, condiment acidulado de limequat de les aspres, velo de chocolate negro y cítricos, helado de vainilla bourbon. 13 €

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

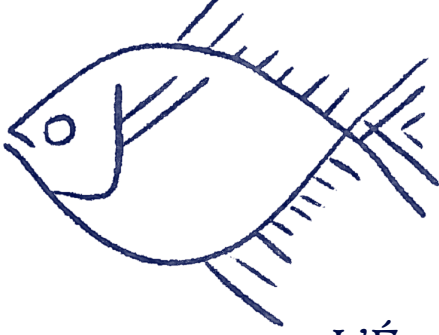
Panna cotta de vainilla bourbon, sablé crujiente a la canela, confitura azafranada de fresas mara des bois de les aspres, caviar de fresas, sorbete casero de fresa y bayas rosas. 13 €

*Pato y cerdo de origen España. .

**Según disponibilidad

*Temera -UK





L'Écume & la Flamme

Knuspriger Fisch mit eingelegter Zitrone,
Krustentierreduktion mit Anis und Himbeer-Barbecue-
Kondiment



In Olivenöl konfiertes Kabeljaufilet, leichtes Buchweizen-
Risotto, Limette und Gemüse-Vinaigrette mit kandiertem
Ingwer



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€

Knuspriger Fisch mit eingelegter Zitrone, Krustentierreduktion mit Anis und Himbeer-Barbecue-Kondiment. 15€

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

Zartschmelzende Backe vom iberischen Schwein, 15 Stunden bei niedriger Temperatur confiert, 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

In Olivenöl konfiertes Kabeljaufilet, leichtes Buchweizen-Risotto, Limette und Gemüse-Vinaigrette mit kandiertem Ingwer. 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 €

Luftiger clafoutis mit kirschen aus céret, säuerliches limequat-condiment aus den aspres, dunkler schokoladenschleier mit zitrusfrüchten, bourbon-vanilleeis. 13€

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

Panna cotta mit bourbon-vanille, knuspriges zimt-sablé, safranisierte mara-des-bois-konfitüre aus den aspres, erdbeerkaviar, hausgemachtes erdbeer- und rosa-pfeffer-sorbet. 13 €

** Je nach Verfügbarkeit

* Rindfleisch-UK

* Ente und Schwein aus Spanien.

