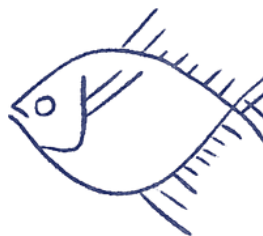


LA LITTORINE

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€



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€

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

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€

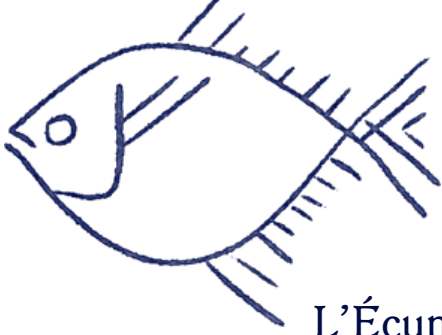
Baba au rhum, gel au citron vert et fruits de la passion, crème chantilly mascarpone. 13€

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
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

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

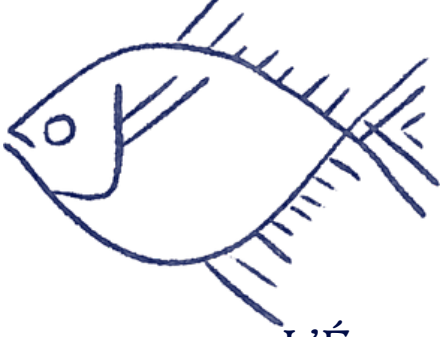
To end the meal

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
Rum baba, lime and passion fruit gel, mascarpone whipped cream. €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 cacahuetes.



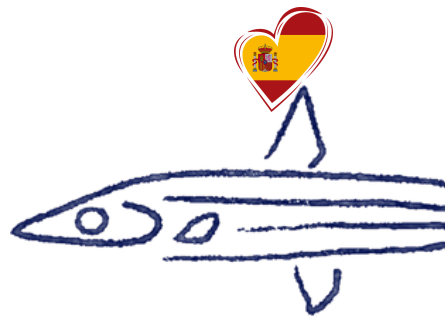
Lomo de carbonero con costra de tomates confitados, albahaca y parmesano, acompañado de tomate triturado y pimientos asados al fuego de leña



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€

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 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 €

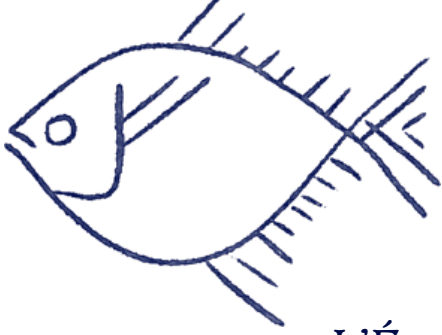
Babá al ron, gel de lima y maracuyá, crema chantilly de mascarpone. 13 €

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€

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

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 €

Rum-Baba mit Limetten- und Passionsfruchtgel sowie Mascarpone-Schlagsahne.13€

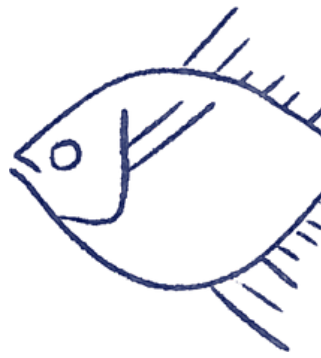
Leichtes Millefeuille mit Vanille aus Madagaskar, Praliné & Erdnüsse.13 €

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

*Ente und Schwein aus Spanien.

**Je 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, базиліку та пармезану, подається з подрібненими томатами й перцем, запеченим на дров'яному вогні.



Фондан з фундука, брунуаз 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€
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 хорізо, креветки, смажені на планчі та фламбовані марком Банюльса, смажені кальмари. 32€ з особи (мінімум 2 особи)

Земля

Нижня щока іберійської свини, томлена 15 годин при низькій температурі, запечена квітка артишоку, хамон палетілья та соус із червоного вина Банюльс..* 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 Банюльс. 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€
Ромова баба, гель із лайма та маракуї, збиті вершки з маскарпоне..13€
Легкий мільфей з ваніллю Мадагаскару, пралін та арахіс.13 €
Меренга з гібіскусом, асорті з червоних абрикосів Руссійону та легкий ванільний крем.13€

**Залежно від наявності

* Качка та свинина — з Іспанії.

*Яловичина -UK

