LA LITTORINE

TABLE MÉDITERRANÉENNE

BANYULS-SUR-MER · DEPUIS 1964



Célebrons ensemble

2026

JEUDI 24 DÉCEMBRE · SOIR

Réveillon de Noël

45 € par personne



Vol-au-vent de Saint-Jacques

champignons sauvages et agrumes

Blanquette de lotte

petits légumes, tuile dentelle noire

Poire Belle-Hélène cuite au banyuls

crémeux chocolat noir grand cru, glace à la fève tonka

VENDREDI 25 DÉCEMBRE · VENDREDI 1ER JANVIER

AU DÉJEUNER

Noël & Jour de l'An

65 € par personne



Amuse-bouche

Finger croustillant de truite fumée maison

herbes fraîches et citron confit

Foie gras mi-cuit au banyuls

toast de brioche maison, compotée de poire à la vanille

Médaillon de lotte aux herbes

jus de homard, légumes glacés

Noix de veau cuite à basse température

jus corsé aux morilles, crémeux de rattes à la truffe blanche

Mousse au chocolat noir, cœur namelaka au lait

biscuit moelleux à l'huile d'olive des Orgues,
crème glacée à la fleur de sel



JEUDI 31 DÉCEMBRE · SOIR

Saint-Sylvestre

130 € par personne

Amuse-bouche

Langoustine en trois façons

tartare, gelée de langoustine et tête croustillante

Saint-Jacques en fine marinière d'agrumes

consommé de crustacés et caviar

Filet de rouget snacké

réduction de jus de homard, gnocchis de pommes de terre au safran, fenouil confit

Suprême de pintade fermière farci à la truffe

mousseline de céleri-rave, choux de Bruxelles nouveaux braisés, jus corsé aux morilles

Brousse de brebis

miel de fleurs, huile d'olive, tuile de pain de campagne

Dôme chocolat noir grand cru et sa mousse

clémentine rôtie au Cointreau et sa réduction, moelleux cacao-amande, sorbet Cointreau