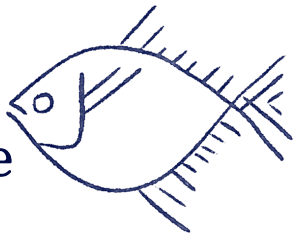
LA LITTORINE

TABLE MÉDITERRANÉENNE

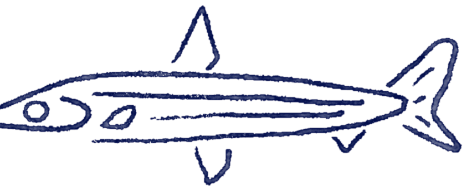
L’Écume & la Flamme



Tartare de loup aux petits légumes croquants, cacahuètes torréfiées, crème acidulée et sauce soja-ponzu.

Pavé de merlu grillé à la planxa, mousseline de maïs, crème de lard fumé, vierge de légumes et maïs croquant.

Biscuit madeleine, compotée de pêches jaunes
Pavie infusée à la verveine, ganache montée à la fève de Tonka, sorbet citron vert maison



41€

Tapas à l'unité

Carpaccio de gambas sauvages, jeunes pousses du Mas Sane . 22€
Tartare de loup aux petits légumes croquants, cacahuètes torréfiées, crème acidulée et sauce soja-ponzu, préparé minute sous vos yeux. 19€

Tapas à Partager

Grand blinis maison à partager, gravlax de truite et beurre fumés maison, pickles. À croquer ensemble. 19€
Anchois préparés et marinés par nos soins, focaccia moelleuse maison, caviar d'aubergines, crème mascarpone au cumin et chips de jambon serrano . 22€
Jambe de poulpe de roches croustillante et grillée, coulis de poivrons, fenouil en carpaccio et réduction de vinaigre de Banyuls. 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, gambas grillées à la planxa et flambées au marc de Banyuls.
28€ par personne (2 minimum)

Côté Terre

Pluma de cochon* ibérique, Abricots Rouges du Roussillon rôtis au Banyuls rouge, purée de patate douce à la vanille. 28€
Magret de canard* de l'Empordà, polenta croustillante, fruits rouges & sauce au Banyuls. 30€

Côté Jardin

Cocotte de riz perlat, légumes de saison. 25€
Mélange de jeunes pousses aux herbes fraîches du Domaine de l'Herbier. 6€

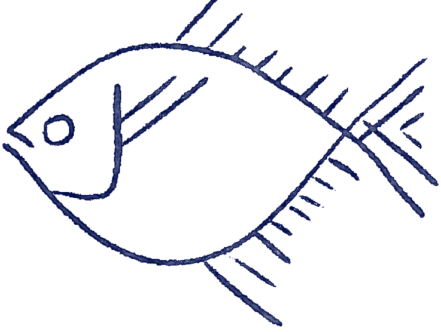
Côté Mer

Pareillade de poissons du jour. 40€
L'éetal à poissons des petits métiers du Golfe du Lion.** 10€/100g
Pavé de merlu grillé à la planxa, mousseline de maïs, crème de lard fumé, vierge de légumes et maïs croquant.24€

Pour finir le repas

Gâteau croustillant au chocolat "Grand Cru", glace chocolat maison.13€
Panna cotta à la fleur de sureau des Aspres, biscuit moelleux au miel de fleurs, glace à la lavande maison. 14€
Clafoutis aux Abricots Rouges du Roussillon, coulis d'abricots au thym et glace vanille maison. 13€
Streusel aux noisettes, mousse légère à la framboise, voile délicat de rose des Aspres, sorbet maison framboise et baies de Goji. 13€
A partager - Millefeuille léger à la vanille, crème anglaise.19€

*Canard et Cochon origine Espagne.
** Selon arrivage



L’Écume & la Flamme

Sea bass tartare with crunchy vegetables, roasted peanuts, tangy cream, and soy-ponzu sauce.

Grilled hake fillet à la plancha, corn mousseline, smoked bacon cream, vegetable vinaigrette, and crispy corn.

Madeleine sponge, yellow peach compote (Pavie variety) infused with verbena, whipped Tonka bean ganache, and homemade lime sorbet.

41€

Individual Tapas

Wild prawn carpaccio, young shoots from Mas Sane. €22
Sea bass tartare with crunchy vegetables, roasted peanuts, tangy cream, and soy-ponzu sauce — freshly prepared before your eyes. €19

Tapas to share

Sharing-size homemade blini, house-smoked trout and butter, homemade pickles — made to crunch together. €19
Crispy grilled rock octopus leg, bell pepper coulis, fennel carpaccio, and Banyuls vinegar reduction€28
Anchovies prepared and marinated in-house, homemade soft focaccia, eggplant caviar, cumin mascarpone cream, and Serrano ham chips.. 22€
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 rice, grilled prawns flamed with Banyuls marc.
€28 per person (minimum 2)

Land side

IIberian Pork Pluma, Roasted Roussilon red Apricots with Banyuls Red Wine Reduction, Vanilla-Scented Sweet Potato Purée. €28
Empordà duck breast*, crispy polenta, red berries & Banyuls wine sauce.. €30

Garden side

Cocotte of perlat rice, seasonal vegetables. €25
Mixed young shoots with fresh herbs from Domaine de l'Herbier. €6

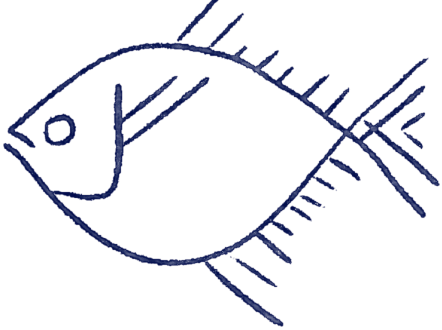
Sea side

Assorted fish of the day. €40
The fish counter of small-scale fisheries from the Gulf of Lion.** €10/100g
Grilled hake fillet à la plancha, corn mousseline, smoked bacon cream, vegetable vinaigrette, and crispy corn.24€

To end the meal

Crunchy "Grand Cru" chocolate cake, homemade chocolate ice cream. €13
Elderflower panna cotta from the Aspres, soft flower honey biscuit, homemade lavender ice cream. €14
Clafoutis with Roussillon Red Apricots, thyme-infused apricot coulis, and homemade vanilla ice cream.€13
Hazelnut streusel, light raspberry mousse, delicate veil of Aspres rose, homemade raspberry and goji berry sorbet €13
To share - light vanilla millefeuille, custard. €19

*Duck from Spain. Pork from Spain.
**Subject to availability



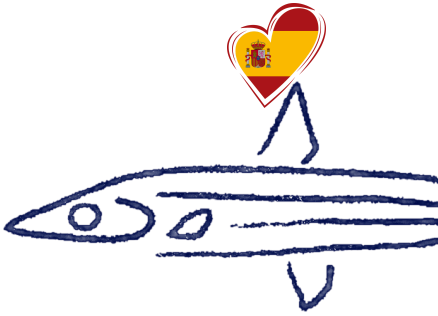
L'Écume & la Flamme

Tártaro de lubina con verduritas crujientes, cacahuetes tostados, crema acidulada y salsa de soja-ponzu.

Lomo de merluza a la plancha, muselina de maíz, crema de bacon ahumado, vinagreta de verduras y maíz crujiente.

Bizcocho de madeleine, compota de melocotones amarillos Pavie infusionada con verbena, ganache montada con haba tonka y sorbete casero de lima.

41€



Individual Tapas

Carpaccio de gambas salvajes, brotes tiernos del Mas Sane. 22€

Tártaro de lubina con verduritas crujientes, cacahuetes tostados, crema acidulada y salsa de soja-ponzu, preparado al momento ante sus ojos. 19€

Tapas para compartir

Blini casero en formato para compartir, trucha y mantequilla ahumadas en casa, encurtidos caseros — para saborear en compañía . 19€

Pata de pulpo de roca crujiente y a la parrilla, coulis de pimientos, carpaccio de hinojo y reducción de vinagre de Banyuls. 28€

Anchoas preparadas y marinadas por nosotros, focaccia casera y esponjosa, caviar de berenjena, crema de mascarpone al comino y chips de jamón serrano. 22€

Paletilla de cerdo ibérico, pan de 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, gambas a la plancha flameadas con aguardiente de Banyuls.
28€ por persona (mínimo 2 personas)

De la Tierra

Pluma de cerdo ibérico, albaricoques rojos del Rosellón asados al Banyuls tinto, puré de boniato a la vainilla.* 28€

Magret de pato* del Empordà, polenta crujiente, frutos rojos y salsa de Banyuls. 30€

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 merluza a la plancha, muselina de maíz, crema de bacon ahumado, vinagreta de verduras y maíz crujiente.24€

Para terminar la comida

Pastel crujiente de chocolate "Grand Cru", helado casero de chocolate. 13€

Panna cotta de flor de saúco de los Aspres, bizcocho tierno con miel de flores, helado casero de lavanda. 14€

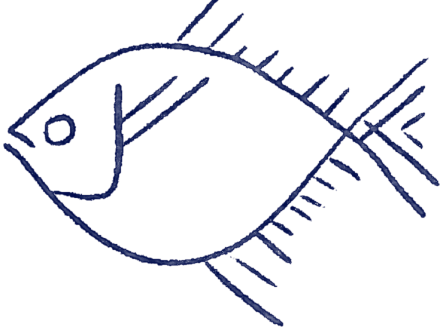
Clafoutis de albaricoques rojos del Rosellón, coulis de albaricoque al tomillo y helado casero de vainilla.13€

Streusel de avellanas, mousse ligera de frambuesa, delicado velo de rosa de Aspres, sorbete casero de frambuesa y bayas de Goji. 13€

Para compartir – Milhojas ligero de vainilla, crema inglesa. 19€

*Pato y cerdo de origen España. .

**Según disponibilidad



L’Écume & la Flamme

Wolfsbarsch-Tatar mit knackigem Gemüse, gerösteten Erdnüssen, säuerlicher Creme und Soja-Ponzu-Sauce.

Gegrilltes Seehechtfilet à la Plancha, Maismousseline, Räucherspeckcreme, Gemüsevinaigrette und knuspriger Mais.

Madeleine-Biskuit, Kompott aus gelben Pavie-Pfirsichen mit Eisenkraut, aufgeschlagene Tonkabohnen-Ganache und hausgemachtes Limettensorbet.

41€

Tapas einzeln

Carpaccio von wilden Gambas, junge Sprossen vom Mas Sane. 22€
Wolfsbarsch-Tatar mit knackigem Gemüse, gerösteten Erdnüssen, säuerlicher Creme und Soja-Ponzu-Sauce, frisch vor Ihren Augen zubereitet. 19€

Tapas zum Teilen

Hausgemachter großer Blini zum Teilen, hausgeräucherte Forelle und Butter, hausgemachtes Pickles – gemeinsam genießen. 19€
Hausgemacht marinierte Sardellen, weiches Focaccia-Brot, Auberginenkaviar, Mascarponecreme mit Kreuzkümmel und Serrano-Schinken-Chips.. 22€
Knusprig gegrillter Felsen-Oktopusarm, Paprikacoulis, Fenchel-Carpaccio und Banyuls-Essigreduktion 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, gegrillte Gambas an der Plancha, flambiert mit Banyuls-Trester.
28€ pro Person (mindestens 2 Personen)

Vom Land

Pluma vom iberischen Schwein, geröstete Roussillon-Rotaprikosen mit rotem Banyuls, Süßkartoffelpüree mit Vanille.* 28€
EEntenbrust* aus dem Empordà, knusprige Polenta, rote Beeren und Banyuls-Soße. 30€

Vom Garten

Perlreis-Cocotte mit saisonalem Gemüse. 25€
Mischung aus jungen Sprossen mit frischen Kräutern aus dem Domaine de l'Herbier. 6€

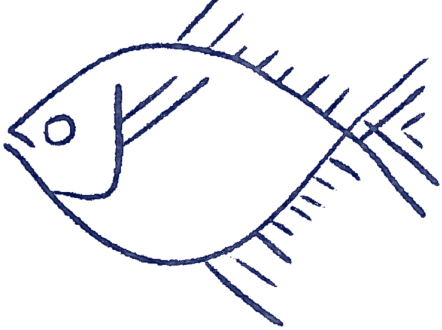
Vom Meer

Fischparillada des Tages. 40€
Die Fischtheke der Kleinfischerei aus dem Golf von Lion.** 10 €/100 g
Gegrilltes Seehechtfilet à la Plancha, Maismousseline, Räucherspeckcreme, Gemüsevinaigrette und knuspriger Mais.24€

Zum Abschluss des Essens

Krosser Schokoladenkuchen "Grand Cru", hausgemachtes Schokoladeneis. 13€
Holunderblüten-Panna Cotta aus den Aspres, zarter Blütenhonig-Biskuit, hausgemachtes Lavendel-Eis. 14€
Clafoutis mit roten Aprikosen aus dem Roussillon, Aprikosencoulis mit Thymian und hausgemachtem Vanilleeis. 13€
Haselnuss-Streusel, leichte Himbeerschaumcreme, zarter Schleier aus Aspres-Rose, hausgemachtes Himbeer- und Gojibeerensorbet 13€
Zum Teilen – Leichter Vanille-Millefeuille, Vanillecreme. 19€

*Ente und Schwein aus Spanien.
**Je nach Verfügbarkeit



L’Écume & la Flamme

Тартар із риби з хрумкими овочами, підсмаженим арахісом, кислуватим кремом та соєво-понзу соусом

Смажене філе хека на планші, мус із кукурудзи, крем з копченого бекону, овочевий вінегрет і хрустка кукурудза.

Бісквіт "мадлен", конфітюр із жовтих персиків сорту Паві, настій вербени, збитий ганаш з тонка-бобами та домашній лаймовий сорбет.

41€

Тапас порційно

Карпачо з диких креветок, молоді пагони з *Mas Sane*. *22€*
Тартар із морського ляща з хрусткими овочами, смаженими арахісами, кислою кремом та соєво-понзу соусом, приготований безпосередньо перед вашими очима. *19€*

Тапас для компанії
Великий домашній бліні для спільного частування, форель і масло гарячого копчення, домашні пікулі — смакуйте разом *19€*
Домашні мариновані анчоуси
Анчоуси, приготовані та замариновані нами, домашня м'яка фокачча, ікра з баклажанів, крем з маскарпоне з кумином та чипси з хамона серрано. *22€*
Хрустка та смажена щупальце кам'яного восьминога, пюре з перцю, карпачо з фенхелю та редукція з оцту Банюльс *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 креветками на планчі, фламбованими у марці з Баньюльсу.
28€ з особи (мінімум *2* особи)

Земля

ІПлюма з іберійської свинини, запечені червоні абрикоси з Русійону в червоному вині Банюльс, пюре з батату з ваніллю.* *28€*
Грудинка качки* з Емпорди, хрустка полента, червоні ягоди та соус з Баньолю.
.* *30€*

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€*
Рибний прилавок дрібного промислу з Ліонської затоки.** *10 €/100*г
Смажене філе хека на планші, мус із кукурудзи, крем з копченого бекону, овочевий вінегрет і хрустка кукурудза.*24€*

На завершення

Хрусткий шоколадний торт *"Grand Cru"*, домашнє шоколадне морозиво. *13€*
Панна котта з квітів бузини з Аспрес, ніжний бісквіт з квітковим медом, домашнє лавандове морозиво. *14€*
Клафуті з червоних абрикосів Руссійону, абрикосовий кулі з чебрецем та домашнє ванільне морозиво. *13€*
Стрізель з лісовим горіхом, легкий малиновий мус, ніжний покрив троянди з Аспрес, домашній малиновий сорбет із ягодами годжі. *13€*
На компанію — легкий ванільний *"мільфей"*, заварний крем. *19€*

* Качка та свинина — з Іспанії. Телятина — з Франції.

**Залежно від наявності