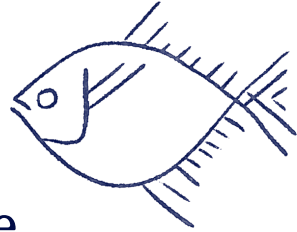


LA LITTORINE

TABLE MÉDITERRANÉENNE



L'Écume & la Flamme

Carpaccio de bonite, parsemée de noix de pécan torréfiées et accompagnée de fenouil croquant, aneth, citron vert.



Longe de thon mi-cuite

Nacrée et fondante, soulignée d'une sauce vierge aux poivrons rôtis et arbequina, escortée d'un jus réduit au Banyuls.



Poire pochée au Banyuls traditionnel, caramel au miso, crème glacée à la vanille maison.

41€



Tapas à l'unité

Carpaccio de gambas sauvages, jeunes pousses du Mas Sane . 22€

Girolles en poêlée, jaune d'œuf confit au soja, infusion de volaille fermière, éclats de parmesan et jambon ibérique. 20€

Tartare de loup aux petits légumes croquants, cacahuètes torréfiées, crème acidulée et sauce soja-ponzu, préparé minute sous vos yeux. 19€

Tapas à Partager

Gravlax de truite fumée maison, poireaux en deux textures , pickles d'oignons & moutarde, tuile de pain de campagne, zestes de combava. 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 roche rôties, pommes de terre grenailles croustillantes, paprika et crème 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, gambas grillées à la planxa et flambées au marc de Banyuls.

28€ par personne (2 minimum)

Côté Terre

Pluma de cochon* ibérique aux figues d'Alenya, sauce au Banyuls rouge,

purée de patate douce à la vanille. 28€

Magret de canard* de l'Empordà, pommes de terre tournées, 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'étal à poissons des petits métiers du Golfe du Lion. ** 10€/100g

Longe de thon de Méditerranée façon Rossini, croustillant de pommes de terre aux herbes fraîches, olives noires & sauce au Banyuls. 37€

Le Fromager

Chariot de fromages affinés du Pays. 20€

Pour finir le repas

Gâteau croustillant au chocolat "Grand Cru", glace chocolat maison. 13€

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

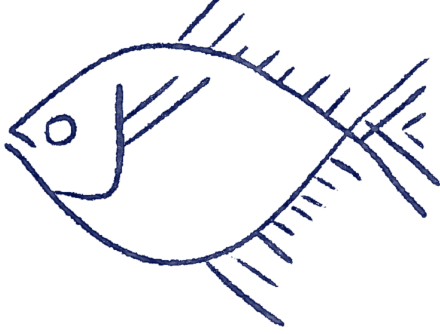
Pavlova à la crème de marron, chantilly mascarpone à la vanille, crème glacée matcha maison. 13€

Poire caramélisée au poivre de Sichuan, ganache montée au chocolat au lait "Grand Cru", crème glacée vanille maison. 14€

A partager - Millefeuille léger à la vanille, crème anglaise. 19€

*Canard et Cochon origine Espagne.

** Selon arrivage



L'Écume & la Flamme

Bonito carpaccio with lime, delicately marinated,
enhanced with dill, sprinkled with toasted pecans, and
served with a crunchy fennel carpaccio.



Seared tuna loin

Pearlescent and tender, highlighted with a virgin sauce of
roasted peppers and Arbequina olives, accompanied by a
reduced Banyuls jus.



Pear poached in traditional Banyuls, miso caramel,
homemade vanilla ice cream



41€



Individual Tapas

Wild prawn carpaccio, young shoots from Mas Sane. €22

Sautéed chanterelles, soy-cured egg yolk, free-range chicken broth, parmesan shards and Iberian ham. 20€

Sea bass tartare with crunchy vegetables, roasted peanuts, tangy cream, and soy-ponzu sauce — freshly prepared before your eyes. €19

Tapas to share

Homemade smoked trout gravlax, leek variations, pickled onions & mustard, country bread crisp, combava zest. €19

Roasted rock octopus leg, crispy baby potatoes, paprika, and fresh herb cream. 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

Iberian Cochinillo with figs from Alenya, Banyuls red wine sauce, and vanilla sweet potato purée. 28€.

Duck breast* from Empordà, turned potatoes, red berries & Banyuls 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

Mediterranean tuna loin Rossini-style, crispy herb potatoes, black olives and Banyuls sauce. 37€

The Cheesemonger

Assorted local aged cheese platter. €20

To end the meal

Crunchy "Grand Cru" chocolate cake, homemade chocolate ice cream. €13

Hazelnut praline, whipped yuzu ganache, "Grand Cru" dark chocolate, homemade yuzu sorbet. €14

Pavlova with chestnut cream, vanilla mascarpone whipped cream, homemade matcha ice cream. €13

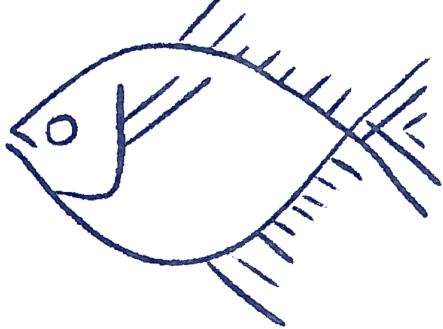
Caramelized pear with Sichuan pepper, "Grand Cru" milk chocolate whipped ganache, homemade vanilla ice cream. €14

To share - light vanilla millefeuille, custard. €19

*Duck from Spain. Pork from Spain.

**Subject to availability





L'Écume & la Flamme

Carpaccio de bonito con lima, marinado con delicadeza, realzado con eneldo, espolvoreado con nueces pecanas tostadas y acompañado de un carpaccio de hinojo crujiente.



Lomo de atún marcado

Nacarado y tierno, realzado con una salsa virgen de pimientos asados y arbequina, acompañado de un jugo reducido de Banyuls.



Pera pochada en Banyuls tradicional, caramelo de miso, helado casero de vainilla.

41€



Individual Tapas

- Carpaccio de gambas salvajes, brotes tiernos del Mas Sane. 22€
- Salteado de rebozuelos, yema de huevo confitada en soja, infusión de ave de corral, lascas de parmesano y jamón ibérico. 20€
- Tártaro de lubina con verduritas crujientes, cacahuets tostados, crema acidulada y salsa de soja-ponzu, preparado al momento ante sus ojos. 19€

Tapas para compartir

- Gravlax de trucha ahumada casera, variaciones de puerros, encurtidos de cebolla y mostaza, crujiente de pan rústico, ralladura de combava. 19€
- Pata de pulpo de roca asada, patatas nuevas crujientes, pimentón y crema de hierbas frescas. 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

- Cochinillo ibérico con higos de Alenya, salsa de Banyuls y puré de batata dulce a la vainilla. 28€
- Magret de pato* del Empordà, patatas torneadas, 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 atún mediterráneo al estilo Rossini, crujiente de patatas con hierbas frescas, aceitunas negras y salsa de Banyuls. 37€

El Quesero

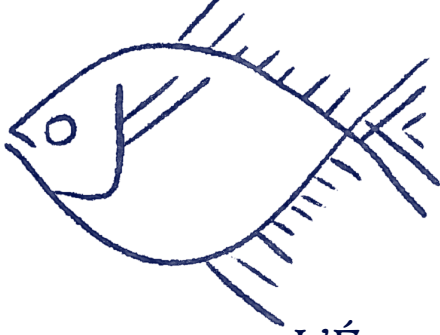
- Carro de quesos curados locales. 20€

Para terminar la comida

- Pastel crujiente de chocolate "Grand Cru", helado casero de chocolate. 13€
- Praliné de avellana, ganache montada de yuzu, chocolate negro "Grand Cru", sorbete casero de yuzu. 14€
- Pavlova con crema de castañas, chantilly de mascarpone a la vainilla, helado casero de té matcha. 13€
- Pera caramelizada con pimienta de Sichuan, ganache montada de chocolate con leche "Grand Cru", helado casero de vainilla. 14€
- Para compartir – Milhojas ligero de vainilla, crema inglesa. 19€

*Pato y cerdo de origen España. .

**Según disponibilidad



L'Écume & la Flamme

Bonito-Carpaccio mit Limette, zart mariniert, mit Dill
verfeinert, mit gerösteten Pekannüssen bestreut und
serviert mit knusprigem Fenchel-Carpaccio.



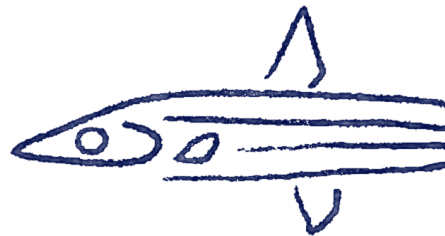
Kurz angebratener Thunfischrücken
Perlmutterfarben und zart, verfeinert mit einer Vinaigrette
aus gerösteten Paprikaschoten und Arbequina-Oliven,
begleitet von einer reduzierten Banyuls-Jus.



In traditionellem Banyuls pochierte Birne, Miso-
Karamell, hausgemachtes Vanilleeis.



41€



Tapas einzeln

Carpaccio von wilden Gambas, junge Sprossen vom Mas Sane. 22€

Gebratene Pfifferlinge, in Soja confiertes Eigelb, Geflügelinfusion vom Freilandhuhn, Parmesansplitter und iberischer Schinken. 20€

Wolfsbarsch-Tatar mit knackigem Gemüse, gerösteten Erdnüssen, säuerlicher Creme und Soja-Ponzu-Sauce, frisch vor Ihren Augen zubereitet. 19€

Tapas zum Teilen

Hausgemachter Räucherforellen-Gravlax, Lauchvariationen, eingelegte Zwiebeln & Senf, Landbrot-Chip, Combava-Zesten. 19€

Hausgemacht marinierte Sardellen, weiches Focaccia-Brot, Auberginenkaviar, Mascarponecreme mit Kreuzkümmel und Serrano-Schinken-Chips.. 22€

Geröstetes Felsen-Oktopusbein, knusprige Baby-Kartoffeln, Paprika und frische Kräutercreme. 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

“Iberian Cochinillo, paired with Alenya figs, drizzled with Banyuls red wine sauce, and accompanied by velvety vanilla-infused sweet potato purée. 28€.

Entenbrust* aus dem Empordà, tournierte Kartoffeln, rote Beeren & Banyuls-Sauce. 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

Mittelmeer-Thunfisch-Rücken à la Rossini, knusprige Kartoffeln mit frischen Kräutern, schwarze Oliven und Banyuls-Sauce. 37€

Der Käsehändler

Wagen mit gereiften Käsesorten aus der Region. 20€

Zum Abschluss des Essens

Krosser Schokoladenkuchen "Grand Cru", hausgemachtes Schokoladeneis. 13€

Haselnuss-Praliné, aufgeschlagene Yuzu-Ganache, „Grand Cru“ Zartbitterschokolade, hausgemachtes Yuzu-Sorbet. 14€

Pavlova mit Maronencreme, Mascarpone-Vanille-Sahne, hausgemachtes Matcha-Eis. 13€

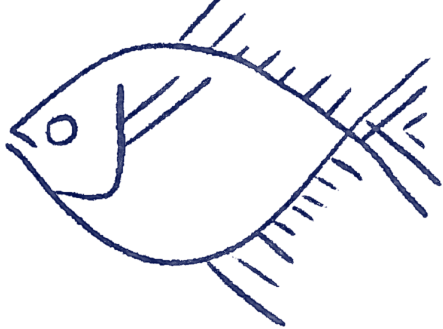
Karamellisierte Birne mit Sichuan-Pfeffer, aufgeschlagene „Grand Cru“-Milchschokoladen-Ganache, hausgemachtes Vanilleeis. 14€

Zum Teilen – Leichter Vanille-Millefeuille, Vanillecreme. 19€

*Ente und Schwein aus Spanien.

**Je nach Verfügbarkeit



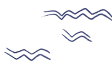


L'Écume & la Flamme

Карпачо з боніто з лаймом, ніжно мариноване, з кропом, посипане підсмаженими горіхами пекан і подане з хрустким карпачо з фенхелю.



Легко обсмажена тунцева вирізка
Перламутрова та ніжна, підкреслена соусом
вінегрет із запечених перців та оливок арбекіна,
у супроводі редукованого соусу з Баньолю.



Груша, поширована в традиційному Банюлі,
місо-карамель, домашнє ванільне морозиво.



41€



Тапас порційно

Карпачо з диких креветок, молоді пагони з *Mas Sane*. 22€

Смажені лисички, жовток, конфітований у соєвому соусі, настій фермерської курки, стружка пармезану та іберійський хамон. 20€

Тартар із морського ляща з хрусткими овочами, смаженими арахісами, кислою кремом та соєво-понзу соусом, приготований безпосередньо перед вашими очима. 19€

Тапас для компанії

Домашній гравлак із копченої форелі, варіації з порею, маринована цибуля та гірчиця, чипси з селянського хліба, цедра комбави. 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€

Запечена нога осьминога з кам'янистих вод, хрусткі картопляні молодці, паприка та крем з 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 креветками на планчі, фламбованими у марці з Баньюльсу.

28€ з особи (мінімум 2 особи)

Земля

Іберійське коціньйо з інжирами з Аленї, соусом з червоного вина Баньюль та пюре з солодкої картоплі з ваніллю. 28€.

Магрет із качки* з Емпорди, турнована картопля, червоні ягоди та соус із Баньюльсу.

* 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€

Філе тунця із Середземного моря в стилі Россіні, хрустка картопля зі свіжими травами, чорні оливки та соус з Баньюльсу. 37€

Візок витриманих місцевих сирів. 20€

На завершення

Хрусткий шоколадний торт "*Grand Cru*", домашнє шоколадне морозиво. 13€

Фундуковий праліне, збитий ганаш із юдзу, темний шоколад «Гран Крю», домашній сорбет з юдзу. 14€

Павлова з кремом із каштанів, ванільним маскарпоне-шантії, домашнім матча-морозивом. 13€

Карамелізована груша з сичуанським перцем, збита ганаш з молочного шоколаду «*Grand Cru*», домашнє ванільне морозиво. 14€

На компанію — легкий ванільний "мільфей", заварний крем. 19

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

**Залежно від наявності

