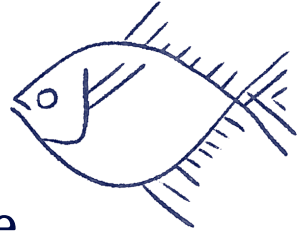


LA LITTORINE

TABLE MÉDITERRANÉENNE



L'Écume & la Flamme

Velouté de champignons de Paris, oeuf mollet, émulsion légère
de jambon ibérique & pickles de girolles.



Pavé de maigre confit à l'huile, crémeux de courges &
clémentines, poêlée de courges à la noisette.



Tuile croustillante, crémeux au chocolat noir “grand cru”,
infusée à la menthe et ganache montée à la fève tonka,
suprême de pomelos.

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 70.00€ PAR PERSONNE
((HORS BOISSONS))

ACCORD METS & VINS : 35€

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

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, crémeux de choux-fleurs au fromage affiné, pickles & choux-fleurs rôtis, pain croustillant au beurre de romarin maison. 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 clémentines, sauce au Banyuls rouge, crémeux de pommes de terre vitelotte et chips de grenaille. 28€

Magret de canard* de l'Empordà, purée de carottes au gingembre confit, mini carottes rôties, sauce 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, crémeux de courges & clémentines, poêlée de courges à la noisette & 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€

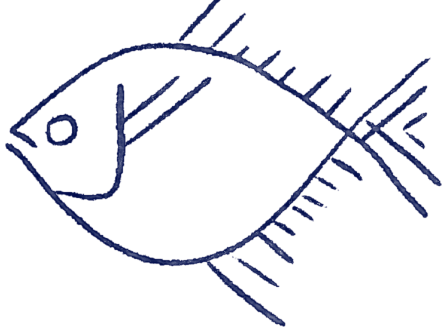
Finger noisette & Dulcey, crémeux et sorbet clémentine maison. 14€

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

* Canard et Cochon origine Espagne.

** Selon arrivage





L'Écume & la Flamme

Velouté of Paris mushrooms, soft-boiled egg, light Iberian ham emulsion & pickled chanterelles.



Confit meagre fillet in oil, creamy squash and clementine purée, pan-fried squash with hazelnuts.



Crispy tuile, “grand cru” dark chocolate cream infused with mint, whipped tonka bean ganache, and pink grapefruit supremes.



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

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, creamy cauliflower purée with aged cheese, pickled and roasted cauliflower, crispy bread with homemade rosemary butter. 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 pork pluma with clementines, red Banyuls sauce, creamy Vitelotte potato purée, and baby potato crisps. 28€.

Empordà duck breast with ginger-confited carrot purée, roasted baby carrots, and 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 à la Rossini, creamy squash and clementine purée, pan-fried squash with hazelnuts, 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

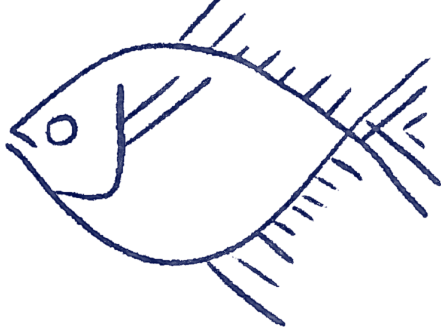
Pavlova with chestnut cream, vanilla mascarpone whipped cream, homemade matcha ice cream. €13

Hazelnut & Dulcey finger, homemade clementine cream and sorbet. €14

To share - light vanilla millefeuille, custard. €19

* Duck from Spain. Pork from Spain.

** Subject to availability



L'Écume & la Flamme

Velouté de champignons de París, huevo mollet, emulsión ligera de jamón ibérico y encurtidos de rebozuelos.



Filete de corvina confitada en aceite, crema de calabaza y clementina, salteado de calabaza con avellanas.



Teja crujiente, crema de chocolate negro “grand cru” infusionada con menta, ganache montada de haba tonka y gajos de pomelo rosa.

41€



Individual Tapas

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

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, crema de coliflor con queso curado, coliflor encurtida y asada, pan crujiente con mantequilla de romero casera. 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 con clementinas, salsa de Banyuls tinto, puré cremoso de patata vitelotte y chips de patata baby. 28€

Magret de pato del Empordà con puré de zanahoria al jengibre confitado, mini zanahorias asadas 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 del Mediterráneo al estilo Rossini, crema de calabaza y clementina, salteado de calabaza con avellanas 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€

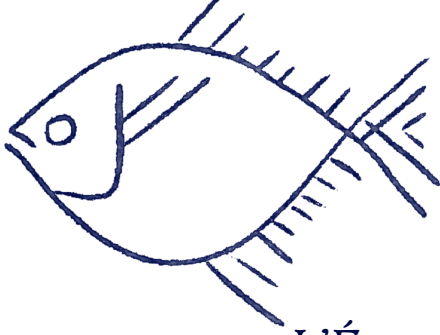
Pavlova con crema de castañas, chantilly de mascarpone a la vainilla, helado casero de té matcha. 13€

Finger de avellana y Dulcey, cremoso y sorbete casero de clementina. 14€

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

*Pato y cerdo de origen España. .

**Según disponibilidad



L'Écume & la Flamme

Champignon-Velouté mit weichgekochtem Ei, leichter Ibérico-Schinken-Emulsion & eingelegten Pfifferlingen.



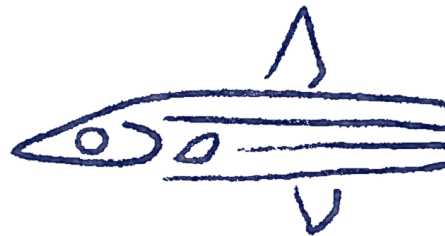
In Öl confiertes Edelfischfilet, Kürbis-Clementinen-Creme, gebratener Kürbis mit Haselnüssen.



Knusprige Tuile, „Grand Cru“-
Zartbitterschokoladencreme mit Minze infundiert,
aufgeschlagene Tonkabohnen-Ganache und rosa
Grapefruitfilets.



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 Räucherforellen-Gravlax, Lauchvariationen, eingelegte Zwiebeln & Senf, Landbrot-Chip, Combava-
Zesten. 19€
Von uns zubereitete und marinierte Sardellen, Blumenkohlcreme mit gereiftem Käse, eingelegter und gerösteter
Blumenkohl, knuspriges Brot mit hausgemachter Rosmarinbutter. 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

Ibérico-Schweinepluma mit Clementinen, Sauce aus rotem Banyuls, cremiges Vitelotte-Kartoffelpüree und knusprige
Mini-Kartoffelchips. 28€.
Entenbrust aus dem Empordà mit Karottenpüree und kandiertem Ingwer, gerösteten Babykarotten und 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-Thunfischrücken nach Rossini-Art, Kürbis-Clementinen-Creme, in der Pfanne gebratener Kürbis mit
Haselnüssen und Banyuls-Sauce. 37€

Der Käsehändler

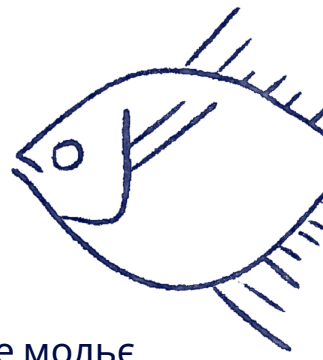
Wagen mit gereiften Käsesorten aus der Region. 20€

Zum Abschluss des Essens

Krosser Schokoladenkuchen "Grand Cru", hausgemachtes Schokoladeneis. 13€
Haselnuss-Praliné, aufgeschlagene Yuzu-Ganache, „Grand Cru“ Zartbitterschokolade, hausgemachtes YuzuSorbet. 14 €
Pavlova mit Maronencreme, Mascarpone-Vanille-Sahne, hausgemachtes Matcha-Eis. 13€
Haselnuss-Dulcey-Finger, hausgemachte Clementinencreme und sorbet. 14 €
Zum Teilen – Leichter Vanille-Millefeuille, Vanillecreme. 19€

*Ente und Schwein aus Spanien.

L'Écume & la Flamme



Велюте з паризьких печериць, яйце мольє,
легка емульсія з іберійського хамону та
мариновані лисички.

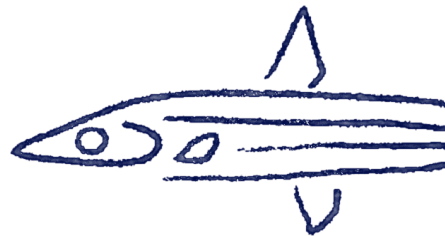


Філе морського судака, конфітоване в олії, крем
із гарбуза та кlementина, гарбуз обсмажений з
лісовими горіхами.



Хрустка тюїль, крем із чорного шоколаду «grand
cru», настоєний на м'яті, збита ганаш із бобів
тонка та філе рожевого грейпфрута.

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

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 мариновані нами, крем із цвітної капусти з витриманим сиром, маринована та запечена цвітна капуста, хрусткий хліб із домашнім розмариновим маслом. 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

Плюма з іберійської свинини з клементином, соус із червоного Баньюльсу, крем із картоплі «Вітелот» та чипси з молоді картоплі.

28€.

Грудинка качки з Емпорди з пюре з моркви та цукатованого імбиру, запечені молоді морквини та соус Баньюльс. 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 з Середземного моря у стилі Россіні, крем із гарбуза та клементина, обсмажений гарбуз із лісовими горіхами та соус Баньюльс. 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€

Фінгер з лісовим горіхом і Дульсеєм, домашній крем та сорбет із клементина. 14€
На компанію — легкий ванільний "мільфей", заварний крем. 19

**Залежно від наявності

* Качка та свинина — з Іспанії.

