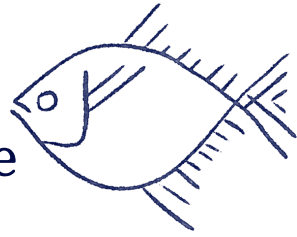


LA LITTORINE

TABLE MÉDITERRANÉENNE

L'Écume & la Flamme



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



Pavé de merlu grillé à la planxa, pommes de terre aux herbes
fraîches, olives noires & crème d'ail confit.



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€

Poêlée de cèpes persillés, ail & romarin, noisettes torréfiées. 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

Pavé de merlu grillé à la planxa, pommes de terre aux herbes fraîches, olives noires & crème d'ail confit. 24€

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€

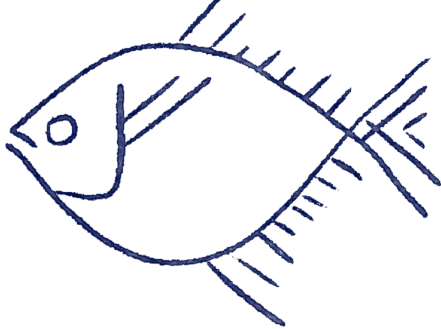
Pavlova à la crème de marron, chantilly mascarpone à la vanille, crème glacée matcha maison. 13€

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

Paris mushroom velouté, soft-boiled egg, light Iberian ham emulsion & pickled chanterelles.



Grilled hake steak à la plancha, fresh herb potatoes, black olives & confit garlic cream.



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

41€



Individual Tapas

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

Sautéed cep mushrooms with parsley, garlic & rosemary, roasted hazelnuts. 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

Grilled hake steak à la plancha, fresh herb potatoes, black olives & confit garlic cream. 24€



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

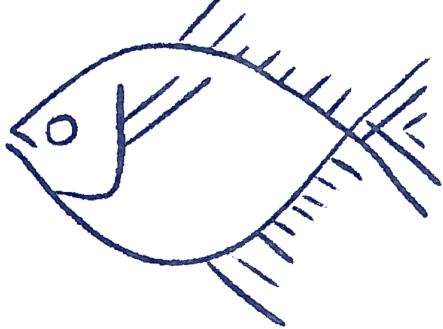
Pavlova with chestnut cream, vanilla mascarpone whipped cream, homemade matcha ice cream. €13

Poire caramélisée au poivre de Sichuan, ganache montée au chocolat au lait "Grand Cru",
crème glacée vanille maison. €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, ligera emulsión de jamón ibérico y encurtidos de rebozuelos.



Filete de merluza a la plancha, patatas con hierbas frescas, aceitunas negras y crema de ajo confitado.



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€

Setas de ceps salteadas con perejil, ajo y romero, avellanas tostadas. 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

Filete de merluza a la plancha, patatas con hierbas frescas, aceitunas negras y crema de ajo confitado. 24€

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€

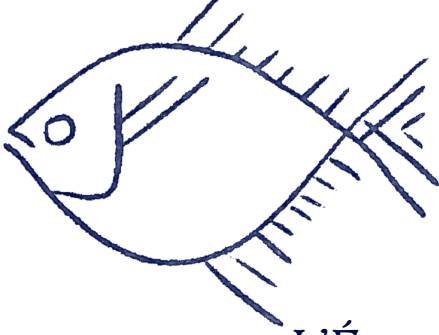
Pera caramelizada con pimienta de Sichuan, ganache montada de chocolate con leche "Grand Cru", helado casero de vainilla. 14€

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

*Pato y cerdo de origen España. .

**Según disponibilidad





L'Écume & la Flamme

Champignon-Velouté, wachswaches Ei, leichte Ibérico-Schinken-Emulsion & eingelegte Pfifferlinge.

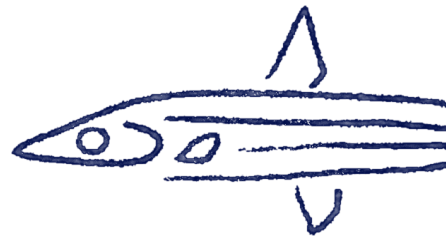


Filete de merluza a la plancha, patatas con hierbas frescas, aceitunas negras y crema de ajo confitado.



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

41€



Tapas einzeln

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

Gebratene Pfifferlinge mit Petersilie, Knoblauch und Rosmarin, geröstete Haselnüsse. 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€/100g

Gegrilltes Seehechtfilet à la plancha, Kartoffeln mit frischen Kräutern, schwarze Oliven & konfierte Knoblauchcreme. 24€

Zum Abschluss des Essens

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

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

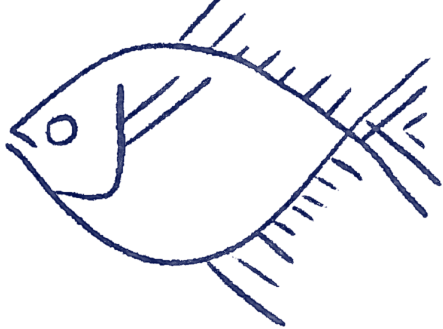
Pavlova mit Maronencreme, Mascarpone-Vanille-Sahne, hausgemachtes Matcha-Eis. 13€

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

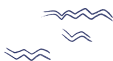


L'Écume & la Flamme

Велюте з печериць, яйце-молле, легка емульсія
з іберійського хамона та мариновані лисички.



Смажене філе хека на планчі, картопля зі
свіжими травами, чорні оливки та крем із
томленого часник



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

41€



Тапас порційно

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

Обсмажені боровики з петрушкою, часником і розмарином, підсмажені лещини. 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 Баньюлю.

* 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€

Смажене філе хека на планчі, картопля зі свіжими травами, чорні оливки та крем із топленого часника. 24€

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 ванільнє морозиво. 14€

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

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

**Залежно від наявності

