

Les Entrées

Ceci n'est pas un œuf en meurette 16€

Œuf confit au Banyuls, raisins au Prosecco, réduction de vin rouge,
Racine craquante d'une chlorophylle, fondue de poireau de l'ami André...

Des moules et puis des frites, des frites et puis des... NON ! 17€

Des moules, ouvertes puis marinées au café, dans une rose de pétales
De courge confits, sur un risotto de blé vert fumé au jus de citrouille...

Il était une foiE 19€

Terrine de foie gras de canard de Caroline, parfumé à l'eau de vie de
Poire et à l'olive noire séchée, sable noir, meringue de bière brune Blaoblanck
Comme un pain grillé, condiments poire...

50 nuances d'Automne 19€

Pleurotes en fricassée, en tartare à la propolis, en espuma à la noisette,
Juste sautés... Sable de pop corn, purée de topinambours, pâte à tartiner...

Les Poissons

Merlu l'enchanteur 18€

Dos rôti à l'huile de curcuma, courge brûlée au miso, pâte de mató
Noix et fenouil confit, purée de céleri fermentée, sauce vierge aux mungets...

Poisson de la pêche du jour de Vincent, selon l'arrivage 21€

Garniture et sauce de saison, au gré des envies de Thibaut...

Tous nos poissons sont sauvages et respectent les quotas et saisons de pêche.

Nos viandes sont d'origine catalane (Nord et Sud),

Nos fruits et légumes viennent chez André Trives à Elne et de chez la famille Puig à Toreilles.

Prix nets, service compris.

Les Viandes

L'art du cochon

18€

Jarret de cochon, de Xadi, de 8 heures, textures de blettes, tapioca animal, Espuma d'oseille et poussière de cochon...

Un effet bœuf !

21€

Faux-filet de la Ferme du Mont Capell travaillé comme un rôti au BBQ...
Pommes de terre grenailles au pesto de brocoli et de jambon blanc de Xadi,
Mousse de frites et jus de bœuf au foin...

Les desserts

11€

Pom & Roll'

Une tarte Tatin twistée, associée au cassis, où la pâte à tarte devient crème
Glacée, où la crème anglaise Brexit, ... Bref Tatin mais pas que ! – Rassurant.

Les feuilles mortes

Se ramassent à la petite cuiller : dans un jeu de textures et de saveurs,
Chocolat, noisette, curcuma... Autour d'une crème glacée de mató au citron
Et d'une ganache montée au thé matcha azimutée... - Inédit.

Le dessert dont on ne doit pas prononcer le nom

Parce que c'est le plus fou, on vous l'a déjà dit ! (Ou pas...). Alors ici on vous explique rien ou presque :
Ganache montée châtaigne, espuma Banyuls et vinaigre balsamique, tuiles craquantes... - Improbable, vraiment !

Le Fromage

12€

Fromages affinés de la Maison Vergne et de la Fromagerie du Moula

Sélectionnés par nos soins, en fonction des saisons et des production artisanales

Tous nos poissons sont sauvages et respectent les quotas et saisons de pêche.

Nos viandes sont d'origine catalane (Nord et Sud),

Nos fruits et légumes viennent chez André Trives à Elne et de chez la famille Puig à Toreilles.

Prix nets, service compris.

La Barretina

Ceci n'est pas un œuf en meurette

Œuf confit au Banyuls, raisins au Prosecco, réduction de vin rouge,
Racine craquante d'une chlorophylle, fondue de poireau de l'ami André...

Ou

Des moules et puis des frites, des frites et puis des... NON !

Des moules, ouvertes puis marinées au café, dans une rose de pétales
De courge confits, sur un risotto de blé vert fumé au jus de citrouille...

Merlu l'enchanteur

Dos rôti à l'huile de curcuma, courge brûlée au miso, pâte de mató
Noix et fenouil confit, purée de céleri fermentée, sauce vierge aux mungets...

Ou

L'art du cochon

Jarret de cochon, de Xadi, de 8 heures, textures de blettes, tapioca animal,
Espuma d'oseille et poussière de cochon...

Dessert ou fromages au choix à la carte

29€

Tous nos poissons sont sauvages et respectent les quotas et saisons de pêche.
Nos viandes sont d'origine catalane (Nord et Sud),
Nos fruits et légumes viennent chez André Trives à Elne et de chez la famille Puig à Toreilles.
Prix nets, service compris.

La Vigatane

Il était une foiE

Terrine de foie gras de canard de Caroline, parfumé à l'eau de vie de Poire et à l'olive noire séchée, sable noir, meringue de bière brune Blaoblanck
Comme un pain grillé, condiments poire...

Ou

50 nuances d'Automne

Pleurotes en fricassée, en tartare à la propolis, en espuma à la noisette,
Juste sautés... Sable de pop corn, purée de topinambours, pâte à tartiner...

Poisson de la pêche du jour de Vincent, selon l'arrivage

Garniture et sauce de saison, au gré des envies de Thibaut...

Ou

Un effet bœuf !

Faux-filet de la Ferme du Mont Capell travaillé comme un rôti au BBQ...
Pommes de terre grenailles au pesto de brocoli et de jambon blanc de Xadi,
Mousse de frites et jus de bœuf au foin...

Dessert ou fromages au choix à la carte

39€

Tous nos poissons sont sauvages et respectent les quotas et saisons de pêche.
Nos viandes sont d'origine catalane (Nord et Sud),
Nos fruits et légumes viennent chez André Trives à Elne et de chez la famille Puig à Toreilles.
Prix nets, service compris.