



La Côte Vermeille

Vous émerveille

Avec ses Entrées

*La soupe de poissons de la Côte, une Sélection de
petits poissons de roche*

et sa rouille au foie de Lotte 16€

L'éclat salin d'anchois et ses poivrons rôtis 12€

La sélection d'huîtres du bassin 18€

*Les huîtres chaudes, émincé de poireaux et cèleri,
émulsion d'oursins 18€*

*Le foie gras mi-cuit, le tranxat de magret poivré
aux cébettes*

et son confit de pruneaux au rancio 24€

LES PLATS

*Le suquet vermeille de petits poissons de roches
et sa rouille 26€*

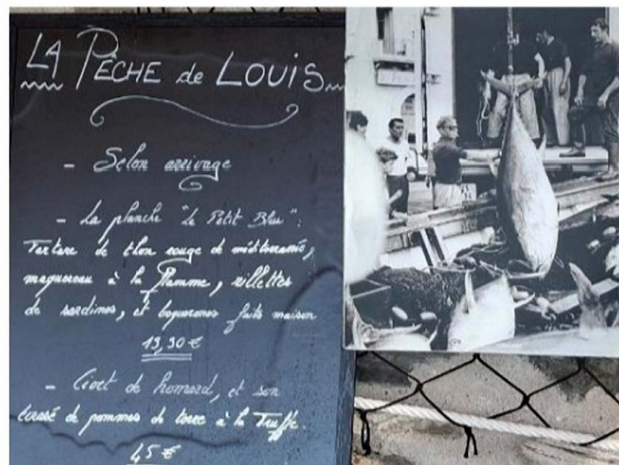
*Le poulpe de Michel sauce bourride façon Gallega
24€*

*Les noix de Saint-Jacques, velours de potimarron
à la vanille de Madagascar 28€*

La pêche de Louis selon l'arrivage

*La Cote à la Côte (2 personnes) et son gratin,
une tendresse de Bœuf à partager 9€ les 100 grs*

Le filet de bœuf à la sauce du chef 38€



LES FROMAGES ET DESSERTS

La tome catalane de Corsavy 9€

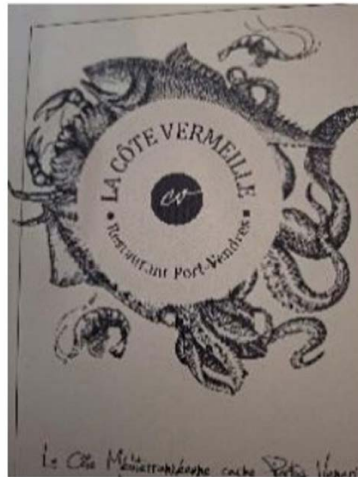
L'entremet au chocolat intense 14€

Le bras de venus aux pralines 14€

Le Baba au marc de Banyuls et fruits du
moment 15€

Le bûche moelleux aux amandes crème légère au
citron vert et framboises du pays 15€





« Le Menu « Voyage » »

Autour de la MEDITERRANEE

Une sélection du Chef

Entrée / Plat / Dessert 28€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 18€

La Côte Vermeille « sans pareille »

Son MENU à La Carte

« Eveil des sens »

La soupe de poissons de la Côte

L'éclat salin d'anchois et ses poivrons rôtis

*Le foie gras mi-cuit et le tranxat de magret
poivré aux cébettes*

*Le suquet « vermeille » de petits poissons de
roches et sa rouille*

Le poulpe de Michel sauce bourride façon Gallega

Le filet de bœuf et la sauce du chef

La tome catalane de Corsavy

L'entremet au chocolat intense

*Le biscuit moelleux aux amandes crème légère au
citron vert et framboises du pays*

Entrée / Plat / Dessert 48€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 38€