

La Côte Vermeille ... vous émerveille

Avec ses entrées

- ✦ *Le Caviar de France (30 gr) « DIVA » Exklusivité Produit Français..... 99€*
- ✦ *La soupe de poissons de la Côte, une sélection de petits poissons de roche ... 22€
et sa rouille au foie de Lotte*
- ✦ *L'éclat salin d'anchois et ses poivrons rôtis 20€*
- ✦ *La sélection d'huîtres du bassin 18€*
- ✦ *Le Mi-cuit de thon rouge de Méditerranée, légumes croquants, 28€
vinaigrette citron vert*
- ✦ *Le foie gras mi-cuit, le tranxat de magret poivré aux cébettes..... 26€
et son confit de pruneaux au rancio*

Avec ses plats

- ✦ *Le suquet vermeille de petits poissons de roche et sa rouille 32€*
- ✦ *Les calamars farcis, purée d'haricots blancs au lard sauce Mar y Munts ... 28€*
- ✦ *La dodine de Loup et Saint Jacques, artichauts et asperges du pays, 36€
beurre blanc citronné*
- ✦ *La selle d'agneau rôtie du pays catalan, escalivade de légumes..... 34€
et son jus de viande au thym*

Les Fromages et Desserts

- ✦ *La sélection de fromages et son Banyuls..... 19€*
- ✦ *L'entremet au chocolat intense..... 15€*
- ✦ *Le Baba au marc de Banyuls et fruits du moment..... 15€*
- ✦ *Le biscuit moelleux aux amandes crème légère au citron vert 15€
et framboises du pays*
- ✦ *Suggestion du pâtissier..... 18€*

La côte Vermeille « sans pareil »

Son Menu « 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 trançat de magret poivré aux cébettes*
- ***
- ✦ *Le suquet « vermeille » de petits poissons de roches et sa rouille*
- ✦ *Les calamars farcis, purée de haricots blanc au lard, sauce Mar y Munts*
- ✦ *La selle d'agneau rôtie du pays catalan, escalivade de légumes et son jus de viande au thym*
- ***
- ✦ *La sélection de fromages et son Banyuls (+14€)*
- ***
- ✦ *L'entremet au chocolat intense*
- ✦ *Le biscuit moelleux aux amandes, sa crème légère citron vert et framboise du pays*
- ✦ *Le Baba au marc de Banyuls et fruits du moment*

Entrée / Plat / Dessert 55€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 45€