

Chef de Cuisine  
**Gérald Desmullier**

### Le Terroir Gourmand ... 29 €

Île flottante de volaille  
 sur velouté de cèpes du pays

OU

Rillettes de saumon fumé, câpres,  
 vinaigrette aux pignons de pin.

\*\*\*

Paleron de veau de Cerdagne "basse température",  
 poêlée de chanterelles et son jus réduit à la sarriette

OU

Dos de morue en sauce sarsuela,  
 crevettes rouges de Palamós et palourdes.

\*\*\*

Carrément menthe chocolat,  
 coulis cacao et sorbet Get27

OU

Fine tarte aux figues rôties au Banyuls  
 et parfumées à la cannelle, crème d'amandes.

### La Balade Gourmande ... 49 €

(ou 2 plats, fromage et dessert 39 €)

Pot-au-feu de foie gras et légumes à l'ancienne.

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques sur crème de topinambour,  
 churros à l'encre de seiche.

\*\*\*

Pavé de biche du Capcir, purée de potimarron  
 à l'huile de noisette, sauce poivrade.

\*\*\*

Chariot de fromages affinés.

\*\*\*

Douceur au choix.

### Le Repas des tout petits... 16€

Viande ou poisson du jour avec  
 accompagnement au choix.

\*\*\*

Glace ou sorbet.  
 Jus de fruit.

### Pour commencer

Île flottante de volaille truffée sur velouté de cèpes du pays.	14€
Tourte de gibier au foie gras, potiron et jus réduit.	14€
Rillettes de saumon fumé, câpres, vinaigrette aux pignons de pin.	11€
Six huîtres de Leucate au naturel.	11€
Poulpe de Palamós mariné au piment d'Espelette, vinaigrette aux aromates.	12€
Pot-au-feu de foie gras et légumes à l'ancienne.	14€

### Côté Mer...

Maigre rôti aux légumes confits, huile d'olive des orgues d'Ille sur Têt.	18€
Soles grillées au beurre d'anchois.	20€
Dos de morue en sauce sarsuela, crevettes de Palamós et palourdes.	18€
Noix de Saint-Jacques sur crème de topinambour, churros à l'encre de seiche.	20€
Homard entier, glacé au beurre de crustacés et safran, croquette de langue de bœuf.	39€
Pareillade de poissons selon l'arrivage de la Criée.	34€

### Côté Montagne...

Paleron de veau du Capcir, poêlée de chanterelles et son jus réduit à la sarriette	20€
Pavé de biche de Cerdagne, purée de potimarron à l'huile de noisette, sauce poivrade.	24€
Tournedos de Bœuf "Simmental", sauce à la truffe noire et petits légumes.	24€

### Le coin du fromager

Sélection de fromages du moment, verre de vin.	9€
Accord fromage bleu et Banyuls.	9€
Chariot de fromages affinés, verre de vin.	12€

### Les desserts

Tarte fine aux figues rôties au Banyuls parfumées à la cannelle.	11€
Variation autour de la pomme et du céleri.	11€
Carrément menthe chocolat, coulis cacao, sorbet au Get27.	10€
Chouquettes aux marrons, crèmeux au pralin.	10€
Composition gourmande et son café.	11€
Gourmandises autour des Banyuls.	13€
Soufflé à l'orange et au marc de Banyuls.*	15€

(\*) à commander en début de repas, +3€ dans la Balade Gourmande



- Ici, tout est "Fait Maison" -

- Ces prix s'entendent taxes et service compris -

**TVA 10 %**

- Le V de Valmy 13€ - Vittel 1L 4€ - Bière Pression 4€ - Café 3€ -  
Viandes origine France