

la littorine



RESTAURANT

Tapas

Anchois de la Cantabria, poivrons confits au Josper et écrasé d'oeuf bio - 23€

Paletilla ibérique, pain cristal tomate - 21€

Moules gratinées à l'aïoli sur grille - 15€

Jambe de poulpe de roche à la Galicienne - 19€

Fricassée de tellines au chorizo ibérique - 19€

Boles de Picoulat aux Lucques - 16€

Mélange de jeunes pousses aux herbes - 5€

à partager

Cocotte de rognons de veau aux abricots

"Rouges du Roussillon" et Banyuls .

Cocotte pour 2 - 50€

Arroz "Pilat" de L'Emporda, gambas grillées sur gros sel.

Servi pour 2 - 50€

Signature

Filet de veau primeur , caviar de Cèpes - 38€

Homard canadien grillé et flambé au Marc de Banyuls - 50€

le Chariot de fromage

Fromages d'ici & d'ailleurs affinés. - 15€

Balade Catalane

40€

Mise en Bouche.

///

Gaspacho de "Noires de Crimée",
crèmeux Mozzarella.

Ou

Salade tiède de dorade aux avocats et à la mangue.

////

Suquet de merlu au pistil de safran des Aspres.

Ou

Abanico de porc ibérique aux "cerises de Céret".

Ou

Parreillade de poissons du jour. *(supp 15€)*

////

Plateau de fromage. (supp 8€)

////

Crumble aux Abricots du Roussillon,
thym et glace Vanille.

Ou

Roulé aux fraises, ganache montée à la Vanille.

Ou

Café Gourmand de la Littorine. *(supp 2€)*

Ou

Dessert glacé au tourron et à la framboise.

*La liste des allergènes est disponible à l'accueil
Veau origine FRANCE - Cochon origine ESPAGNE*