

# Balade Catalane

35€

Mise en bouche.

///

Tataki de boeuf "VBF" carpaccio de courgettes au  
cumin crumble noisette

ou

Tartare de tomates "noires de Crimée", petit épeautre  
BIO, maquereau fumé maison

///

Pavé de maigre grillé, aubergines blanches rôties,  
crèmeux aux anchois de l'Escala

Ou

Pluma de cochon ibérique au Banyuls,  
purée de céleri à la vanille

Ou

Parreillade de poissons du jour. (supp 15€)

///

Le "Yema" de La Littorine

Ou

Fine tarte aux pommes, crème glacée au caramel

Ou

Bavarois à la pêche façon Melba

## L'écailler

6 Huîtres de Leucate de chez David Murcia, vinaigre  
d'échalottes et beurre 1/2 sel.

18€

Homard du vivier, mayonnaise aux graines de moutarde  
et Banyuls.

50€

## Poisson du jour

Sole simplement grillée,  
ratatouille réduite  
et pommes de terre au chorizo

500g,

25€

## A la braise

Homard du vivier grillé au Jospet  
et flambé au marc de Banyuls.

58€

## Compartir

entrée à partager

15€

Fricassée de tellines au Muscat Sec,  
échalottes et chorizo.

///

Planche de jambon "Tirabuixò",  
pan tomaquet.

///

Poêlée de gambasitos rouges  
flambées au Marc de Banyuls,  
persillade.

///

Anchois marinés, poivrons confits  
et pain crystal,

## Arroz

Riz en Paëlla "Verdura" à partager,  
Rappet et salade d'herbes.

**pour 2 personnes**

58€

Riz en Paëlla à l'encre de Seiche  
et jambe de Poulpe rôtie au "Jospet".

29€