

la littorine



RESTAURANT

les elmes

DEPUIS 1964



HÔTEL. RESTAURANT. SÉMINAIRES. SALON

*Je garde le contact...*



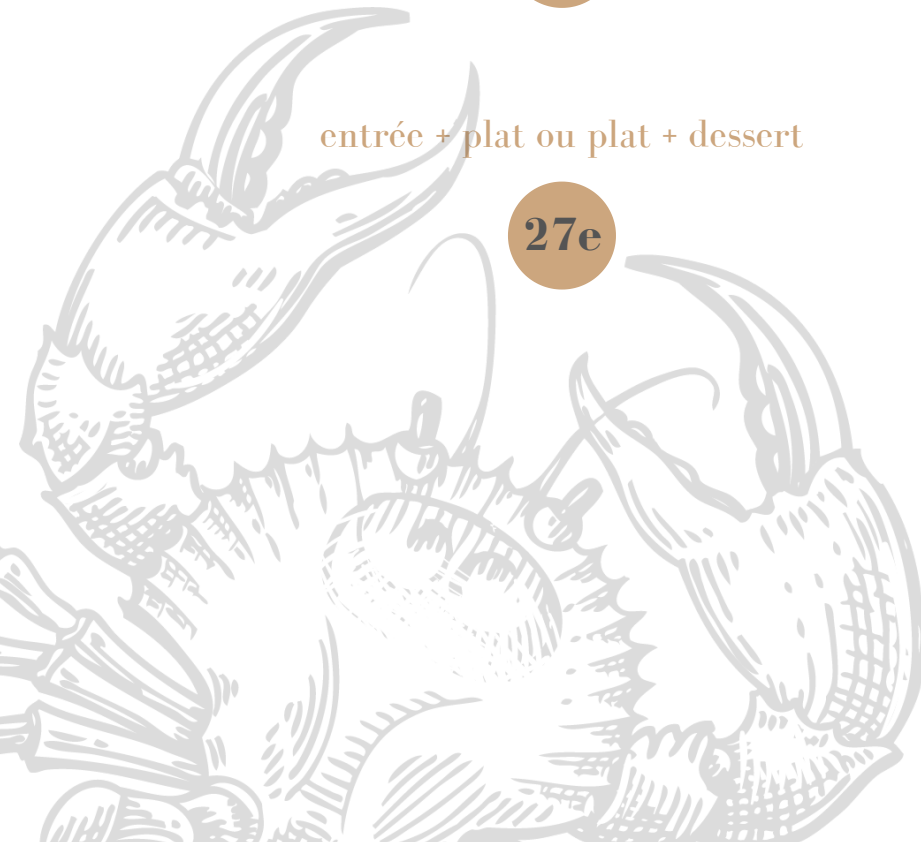
*www.leselmes.com*

## Balade Catalane

32e

entrée + plat ou plat + dessert

27e



Mise en Bouche.

////

Tartare de loup à l'huile de noisettes.

ou

Velouté d'épinards, œuf crémeux  
et copeaux d'épinards.

ou

Gâteau de foies de volaille,  
salade de choux au vinaigre de la Guinelle.

////

Pluma de cochon aux graines de moutarde,  
vitelottes et granny Smith.

ou

Filet de dorade royale grillé,  
pissaladière et crémeux de butternut.

ou

Petits calamars farcis à aux pistaches , riz à l'encre,  
émulsion de soubresade de "Mallorca".

////

Composition de fromages affinés. (supp 8€)

////

Marquise au chocolat et sa crème anglaise au café.

ou

Nougat glacé au pain d'épices, coulis de fruits rouges.

ou

Gratin de fruits exotiques.