

# Le Bistrot à la mer

## Restaurant Bistronomique

El chef Gerald demuller ofrece:

### Fórmulas « Mediodía » del mercado

Únicamente por mediodía excepto los domingos y días festivos

Entrada + Plato o Plato + Postre	€ 19,00
Entrada + Plato + Plato	€ 24,00

### TERROIR GOURMAND

\* € 32,00

Tapa + Entrada + Plato + Postre (Queso extra 6€)  
Elegir en la carta (Designados por \*)

### BALADE GOURMANDE

Tapa + Entrada + Plato + Postre (Queso extra 6€) € € 43,00

Tapa + Entrada + Plato + Postre (Queso extra 6€) € 51,00

Terrina de foie gras con pato ahumado, cebollas caramelizas al rancio

O

Huevo "orgánico" a baja temperatura, habas al ajedrea, crujiente jamón ahumado

\*\*

Blanqueta de rape con lima y cáscaras, verduras fundentes

y/o

Solomillo de buey, bearnesa con vinagre de Banyuls, chalotes rojos verduras

\*\*

Postre (Elección en la carte)

Precio TTC - incluyendo servicio (cheques bancarios no aceptados)

### Entradas

Blinis de guisantes y anchoas marinado con lima, perfume de guarriga con aceite de oliva \* € 142,50

Dúo de espárragos, salsa muselina con hierbas, espuma de Roquefort, emulsión a la remolacha \* € 13,50

Terrina de foie gras con pato ahumado, cebollas caramelizas al rancio € 16.50

Huevo "orgánico" a baja temperatura, habas al ajedrea, crujiente jamón ahumado € 15.00

### Platos

Bacalao con manteca de erizo de mar, espinacas fritas, cigalas asadas \* € 23,50

Cerdo de Cerdaña " Tirabuixó " al ajo dulce, risotto de arroz negro, croquetas de morcilla negra \* € 22,50

Blanqueta de rape con lima y cáscaras, verduras fundentes € 26.00

Solomillo de buey, bearnesa con vinagre de Banyuls, chalotes rojos verduras € 26,50

### Postres

Trianon de chocolate, zumo de pasión, sorbete de mandarán \* € 12.50

Espuma de panna cotta de fresa y albahaca con pimienta de Sichuan \* € 11,50

"Tocinillo del cielo" al romero, crema de arroz con vainilla € 13,00

Tarta de kiwis, crema de almendras, miel y helado de queso de cabra € 13.50

Selección de quesos refinados € 9.00

*"En un enfoque de calidad y por respeto a la región, doy las gracias a nuestros proveedores locales de confianza" G. Desmullier.*