

# Le Bistrot à la mer

Restaurant Bistronomique

## ENTREES

- ✂ Millefeuille aux petits pois, anchois marinés maison, herbes folles du jardin € 15,0
- ✂ Marbré de fois gras au canard fumé, kumquats confits, réduction de muscat € 18,0
- ✂ Abricotade de gambas parfumées au romarin, caramel au soja € 18,0
- ✂ Tartare de daurade, tomates anciennes, herbes fraîches, salicorne, vinaigrette aux algues € 17,0

## PLATS

- ✂ L'incontournable blanquette de lotte au citron vert, coques et légumes croquants € 26,0
- ✂ Thon Rossini, légumes de la famille Sales, sauce Banyuls € 26,0
- ✂ Agneau « Catalan », ragoût de fèves au boudin noir, jus de tapenade à l'huile d'olive de Marie Neige € 26,0
- ✂ Parmentier de canard, émulsion d'amandes amères, bouquet de fleurs de courgette à l'huile de truffe € 25,0
- ✂ Boullinade de poissons du marché, pommes de terre, curcuma € 24,0
- ✂ Plat Végétarien :
- ✂ Accras de légumes aux épices, carottes à l'orange, sauce légère à l'estragon € 19,0

## DESSERTS

- ✂ Sélection de fromages affinés € 12,0
- ✂ Tulipe de fraises aux olives noires confites, crème légère au Mato et au thym € 14,0
- ✂ Crème catalane revisitée à la lavande € 12,0
- ✂ Carpaccio d'ananas glace au lait de coco, huile d'olive au basilic acidulée € 12,0
- ✂ Cube crousti-fondant aux différents chocolats, coulis d'oranges amères, tuile aux fruits secs € 14,0

## PANIER GOURMANDS DU MIDI (à emporter)

Selon votre appétit de € 19,0 à € 25,0

## MENU TERROIR GOURMAND (Choix parmi les ✂)

Entrée + plat + dessert € 34,0

## MENU BALADE GOURMANDE (Choix à la carte)

Mise en bouche + entrée + plat + dessert € 48,0

## MENU DEGUSTATION € 59,0

Menu dégustation en 5 services (Choix à la carte)

Mise en bouche

\*\*\*

Marbré de fois gras au canard fumé, kumquats confits, réduction de muscat

\*\*\*

Agneau « Catalan », ragoût de fèves au boudin noir, jus de tapenade à l'huile d'olive de Marie Neige

\*\*\*

L'incontournable blanquette de lotte au citron vert, coques et légumes croquants

\*\*\*

Cube crousti-fondant aux différents chocolats, coulis d'oranges amères, tuile aux fruits secs

## ENTRADAS

✂	Milhojas con guisantes, anchoas marinadas, hierbas del jardín	€ 15,0
	Foie gras marmolado con pato ahumado, kumquats confitados, reducción de moscatel	€ 18,0
✂	Abricotada de gambas aromatizada con romero, caramelo de soja	€ 18,0
	Tartar de dorada, tomates viejos, hierbas frescas, hinojo marino, vinagreta de algas	€ 17,0

## PLATOS PRINCIPALES

	La imperdible blanqueta de rape con lima, berberechos y verduras crujientes	€ 26,0
	Atún Rossini, verduras de la familia Sales, salsa de Banyuls	€ 26,0
	Cordero "catalán", », estofado de fetos con morcilla negra,, jugo de tapenade con aceite de oliva de Marie Neige	€ 26,0
✂	Parmentier de pato, emulsión de almendras amargas, donut de flores de calabacín con aceite de trufa	€ 25,0
✂	Boullinada de pescado del mercado, patatas, cúrcuma	€ 24,0
	<u>Plato vegetariano :</u>	
✂	Acras de verduras con especias, zanahorias con naranja, salsa ligera de estragó	€ 19,0

## POSTRES

✂	Selección de quesos curados	€ 12,0
	Tulipán de fresa con aceituna negra confitada, crema ligera con Mato y tomillo	€ 14,0
	Crema catalana revisitada con lavanda	€ 12,0
✂	Carpaccio de piña con helado de leche de coco, aceite de oliva y albahaca	€ 12,0
✂	Cubo crujiente con diferentes chocolates, salsa de naranja amarga, teja de frutos secos	€ 14,0

## CESTAS DE COMIDA GOURMET *(para llevar)*

Según su apetito, de 19,0€ a 25,0€

## MENÚ TERROIR GOURMAND (A elegir entre ✂ )

Entrée + plat + dessert € 34,0

## MENÚ BALADA GOURMANDE (A elegir a la carta)

Mise en bouche + entrée + plat + dessert € 48,0

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Menú de degustación de 5 platos (A la carta)

Aperitivo

\*\*\*

Foie gras marmolado con pato ahumado, kumquats confitados, reducción

de moscatel

\*\*\*

Cordero "catalán", », estofado de fetos con morcilla negra,, jugo de

tapenade con aceite de oliva de Marie Neige

\*\*\*

La imperdible blanqueta de rape con lima, berberechos y verduras

crujientes

\*\*\*

Cubo crujiente con diferentes chocolates, salsa de naranja amarga, teja de

frutos secos

## STARTERS

- ✂ Puffed pastry, pea cream, homemade marinated anchovies, wild herbs from the garden € 15,0
- Marbled duck foie gras, candied kumquats, muscat reduction € 18,0
- Pan fried gambas, apricots infused in muscat wine, rosemary, soy sauce dressing € 18,0
- ✂ Sea-bream tartar, tomatoes, fresh herbs, Salicornia, seaweed dressing € 17,0

## MAIN PLATES

- Pan fried tuna Rossini, selection of vegetables from the Sales Family, Banyuls sauce € 26,0
- Catalan lamb, green beans black pudding, tapenade juice with Marie Neige olive oil € 26,0
- ✂ Duck parmentier, bitter almond emulsion, bouquet of zucchini flowers with truffle oil € 25,0
- ✂ Homemade fishes stew « Boullinade » from the local market, potatoes, turmeric € 24,0
- The famous homemade « blanquette » of monkfish and green lemon, cockles, tender vegetables € 26,0
- Vegetarian dish :
- ✂ Spicy vegetable accras, mashed carrots cooked with oranges, light tarragon aioli € 19,0

## DESSERTS

- ✂ Selection of cheeses € 12,0
- Tulip pastry, seasonal strawberries, black olives infused in a syrup, light mató and thyme cream € 14,0
- ✂ Crispy-chocolat fondant, bitter orange sauce, dried fruits tile € 14,0
- Revisited lavender catalan cream € 12,0
- ✂ Pineapple carpaccio, coconut milk ice cream, passion fruit sauce, tile basil oil € 12,0

## GOURMET PICNIC

*Take-away only*

According to your appetite from € 19.0 to € 25.0

## MENU TERROIR GOURMAND Choose from ✂

Starter + Main Plate + Dessert € 34,0

## MENU BALADE GOURMANDE (Choose from the menu)

Appetizer + Starter + Main Plate + Dessert € 48,0

## MENU DEGUSTATION

€ 59,0

Tasting menu in 5 courses (choose from the menu)

Appetizer

\*\*\*

Marbled duck foie gras, candied kumquats, muscat reduction

\*\*\*

The famous homemade « blanquette » of monkfish and green lemon, cockles, tender vegetables

\*\*\*

Catalan lamb, beans black pudding, tapenade juice with Marie Neige olive oil

\*\*\*

Crispy-chocolat fondant, bitter orange sauce, dried fruits tile