

Le Bistrot à la mer

De la Côte Vermeille aux contreforts des Pyrénées, nous cuisinons ce que la terre et la mer d'ici nous offrent, au rythme des saisons.

LA MER À DEUX PAS

Poissons et crustacés de **Peixos Puignau**, à Gérone, et huîtres de **Leucate**.

LA TERRE ET LE POTAGER

Viande Ibérique sélectionnée par **Ibérico**, à Trouillas, légumes de saison de **Primeur d'Aqui**, à Elne, herbes aromatiques et fleurs comestibles du **Domaine des Herbiers**, à Latour-Bas-Elne et plantes sauvages cueillies par **Myriam Pied**, à Céret.

L'OLIVIER, SIGNATURE DU ROUSSILON

Huiles d'olive de **l'Huile des Orgues**, à Ille-sur-Têt, huiles et confitures d'olives du **Domaine du Mas Boutet**, notre voisin immédiat, accessible par le jardin.

LE ROUSSILLON

Fromages affinés par **Xavier Thuret**, Meilleur Ouvrier de France, miels de la **Miellerie d'Ortaffa**, chocolat **Cémoi** de Perpignan et grands crus **Valrhona**.

NOTRE DOMAINE VITICOLE, TERRE JAUME

Notre cave est à quelques centaines de mètres de l'hôtel, à l'entrée du Racou
Visite et dégustation possibles sur demande.

*Une démarche durable et responsable. Le
Bistrot à la mer, labellisé Clef Verte*

Carte du Chef

VINCENT ESTRUC

Entre terre & mer - Produits locaux de saison

ENTRÉES

MAQUEREAU A LA FLAMME
*Mariné à l'huile de mandarine des orgues,
rillette au chorizo, courges, mandarines*

20 €

TRUITE GRAVLAX
*Figues d'Adrien, espuma fumé au fromage de
chèvre frais*

21 €

FOIE GRAS
*Mariné au Banyuls, fèves de Tonka, condiments
de raisins, pain d'épices*

24 €

CHAMPIGNONS DE SAISON
Sous bois en textures, crumble au cacao

22 €

PLATS

TURBOT
*Espuma de châtaigne, marrons glacés, vierge de
poire, copeaux de Bellotta, jus carné*

32 €

MERLU CONFIT À L'HUILE D'AIL
*Comme une carbonara de courge spaghetti,
émulsion végétale herbacée*

30 €

COCHON IBÉRIQUE
*Longe grillée, premiers cèpes d'automne,
légumes racine, anguille fumée*

34 €

CARRÉ D'AGNEAU
*Canon en croûte de thym, mousseline de panais
au café, choux kale et jus corsé*

35 €

CRÉATION VÉGÉTALE DU MARCHÉ
*Composition libre et évolutive, légumes de
saison travaillés selon l'inspiration du Chef*

26 €

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS
*Par Xavier Thuret, MOF Fromager, confiture,
raisins frais "Muscat"*

15 €

MEL I MATÓ, FIGUES D'AQUI
*Carpaccio, condiments de Bourjassote, espuma
Mató, miel d'Ortaffa, glace au miel de montagne*

14 €

ÎLE FLOTTANTE
*Crème anglaise au lait de coco infusée au
gingembre, fruits exotiques en textures*

15 €

COOKIE GOURMAND
*Aux deux chocolats, caramel, praliné aux fruits
secs, glace vanille parfumée à l'huile fumée du Mas
Boutet*

15 €

DESSERT DE SAISON
Selon l'imagination de la Cheffe Pâtissière
Prix selon produits

MENU SIGNATURE

Amuse bouche
Entrée - Plat - Dessert

50 €

Prix net TTC, service compris

L'information sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à la caisse