

menu poisson

Formule 26€ MENU 29€

(Entrée, plat **ou** plat, dessert) (Entrée, plat, dessert)

Nos Entrées

*8 moules farcies (a la persillade) suppl+2€
Assiette d anchois mariné (maison d esclaux)
Assiette de Collioure (duo d'anchois de la maison Roque
Assiette terre et mer (suppl+ 2€)
(queue de gambas persillée ,filet de rouget,Serrano,salade)*

Nos Poissons

*poisson frais du jour (pêche locale petit pêcheur)
Filet de st pierre(sauce du chef)
Filet de dorade royale*

Nos Desserts

*Crème Catalane
cœur coulant renversé chocolat
Nougat glacé (suppl+2€)
Dessert du Chef*

Tous nos plats sont cuisinés maison et avec un accompagnement (risotto et légumes) et le chef se laisse la liberté de la présentation de ses assiettes. Les prix sont TTC et service compris

menu viande

Formule 23€ MENU 27€

(Entrée, plat **ou** plat, dessert) (Entrée, plat, dessert)

Nos Entrées

*Assiette de Collioure (duo d'anchois de la maison Roque)
Carpaccio de bœuf en marinade
8 moules farcies (supp+2€)*

Nos viandes

*Tournedos de canard et son poêlé de foie gras
3 Cotes d agneau
'(cuit a la plancha)*

Nos Desserts

*Crème Catalane
Cœur coulant renversé chocolat
Nougat glacé (supp+2€)
Dessert du Chef*

Tous nos plats sont cuisinés maison et avec un accompagnement (risotto et légumes) et le chef se laisse la liberté de la présentation de ses assiettes. Les prix sont TTC et service compris