

CUISINE D'APPÉTIT

Imaginée par Michel Guérard

carte



entrées

Le Foie Gras poêlé
comme une tarte aux pommes

Le Saumon fumé par nos soins,
tartare de pomme de terre aux agrumes

La Soupe de Coco Citronnelle
et crevettes grillées

L'Escalivade de Légumes
aux anchois marinés à la Catalane

plats

Le Filet de Boeuf*
sauce au poivre

La Cassole de Lotte, Gambas et Calamars
jus à l'orange

Le Bacalao demi-sel
gratiné à l'aïoli et aux amandes

Le Carré d'Agneau
en croûte d'herbes et au parmesan

* Viande d'Origine Française

desserts

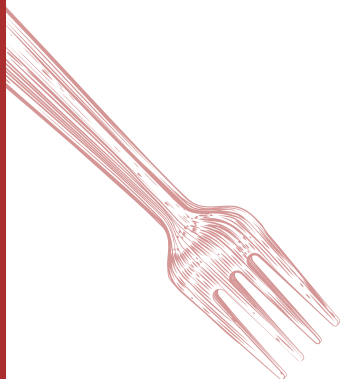
Le Fameux "Bras de Gitan" Maison

Le Vacherin exotique
sorbet coco et mangue au citron vert

La Tarte fine aux Pommes
glace à la vanille

La Comptée de Fruits rouges
sorbet de chèvre frais de la vallée

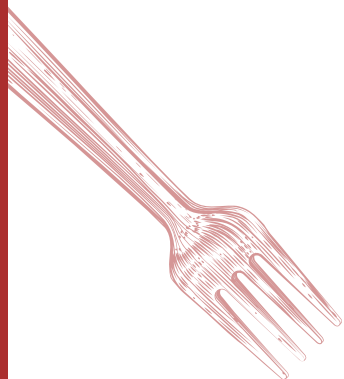
Le Café Gourmand



CUISINE D'APPÉTIT

Imaginée par Michel Guérard

menu



menu 35€

Une Entrée, Un Plat et Un Dessert

menus 29€

**Une Entrée et Un Plat
ou Un Plat et Un Dessert**

à la carte

Une Entrée 12€

Un Plat 22€

Un Dessert 10€

Le Plateau de Fromages de la Vallée 6€

*La Cuisine d'Appétit
est proposée pour le Dîner*

Restaurant Café Casals

Chef Paul Chau

Les Toques Blanches du Roussillon

Ouvert du Lundi au Samedi

Déjeuner de 12h15 à 13h45

Dîner de 19h15 à 20h45

le Picoti Picota

21€

Joyeux Plateau de Tapas

Composé selon le Marché
*Servi pour le Déjeuner
et sur réservation pour le Dîner*

Prix TTC par personne - Service Compris - A partir du 1er Avril 2019
Les informations relatives aux allergènes sont disponibles auprès de nos équipes