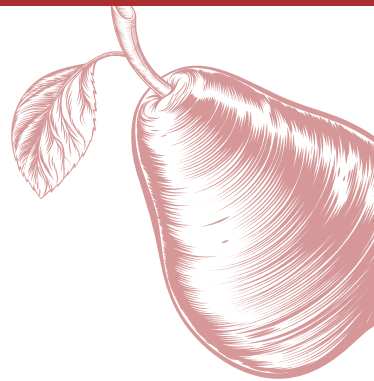


# CUISINE D'APPÉTIT

Imaginée par Michel Guérard

## carte



### entrées

**Le Saumon fumé par nos soins**  
Salade de Pomme de Terre  
Marinée au Vinaigre de Banyuls

**Le Foie Gras mi-cuit "Maison"**  
Confiture de Poivrons  
au Piment d'Espelette

**Le Velouté de Courge à la Vanille**  
Oeuf poché et Lard grillé

### plats

**Le Filet de Boeuf\***  
Sauce aux Morilles

**La Cassole de Lotte, Gambas et Calamars grillés**  
A l'Orange

**Le Magret de Canard**  
Sauce Barbecue exotique

\* Viande d'Origine Française

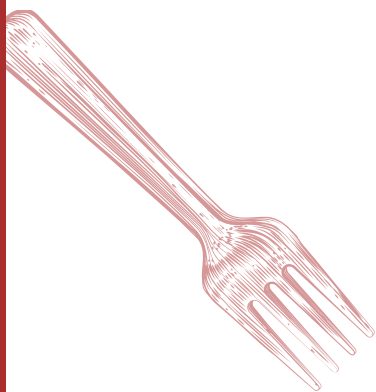
### desserts

**Le Coulant au Chocolat**  
Glace au Caramel Beurre salé

**Le "Mont Canigó"**  
Mousse de Châtaigne, Glace à la Vanille,  
Chantilly au Grand Marnier

**La Crème brûlée Catalane**  
Sorbert Citron vert et Tuile Thym Romarin

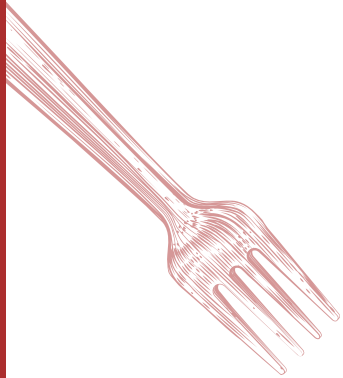
**L'Assiette de Fromages**  
"Tomme catalane, Chèvre frais et  
Tomme de Brebis"



# CUISINE D'APPÉTIT

*Imaginée par Michel Guérard*

# menu



**menu 35€**

**Entrée, Plat et Dessert**

**menus 29€**

**Entrée et Plat  
ou Plat et Dessert**

**"à la carte"**

**Entrée 12€**

**Plat 22€**

**Dessert 10€**

**Assiette de Fromages Catalans 10€**

*La Carte Cuisine d'Appétit*

*est proposée pour*

*le déjeuner et le dîner*

*du Lundi au Samedi*

**Restaurant Café Casals**  
**Chef Paul Chau**

Les Toques Blanches du Roussillon

**Tous les jours (sauf le dimanche)**

**Déjeuner de 12h15 à 13h45**

**Dîner de 19h15 à 20h45**

***Le Pan Bao du  
Café Casals 20€***

*(Réservation obligatoire pour le Dîner)*

Brioche vapeur vietnamienne,  
fourrée à au choix, à la Bole de Picolat,  
à l'Agneau catalan ou aux Calamars et Saumon  
ou Vegan aux épices  
Accompagnée d'une salade du jardin, fromage  
et d'une tarte aux fruits de saison

Service Inclus - A partir du Lundi 14 Septembre 2020