

CUISINE D'APPÉTIT

carte

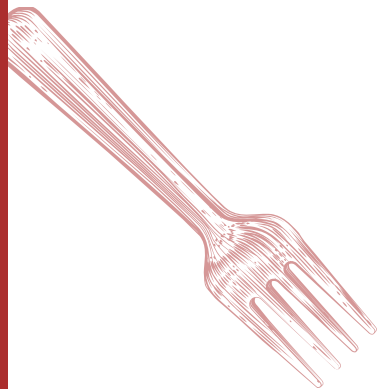


entrées

Le Saumon mariné au Poivre de Sichuan
et Piment d'Espelette, légumes croquants

Le Foie Gras mi-cuit "Maison"
Confiture de Tomate à la Rose

Le Velouté frappé d'Aubergines fumées
Petits encornets grillés au Pesto



plats

Le Filet de Boeuf*
Jus acidulé au Vinaigre de Banyuls

Les Coustillous de Cochon laqués au Miel
Sauce Barbecue exotique

Le Filet de Bacalao torréfié au Fenouil et Sésame
Câpres séchés, émulsion d'Artichaut à l'huile de Basilic

* Viande d'Origine Française

desserts

Le Brownie à la Noisette
Glace au Caramel Beurre salé

Le Vacherin Fraise Rhubarbe
Sorbert Citron vert et Tuile aux Amandes

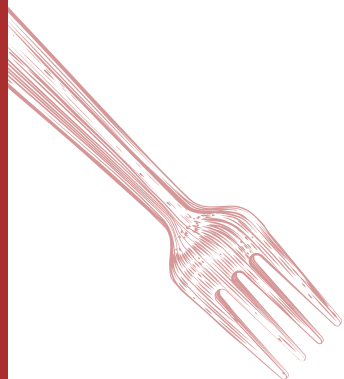
L'Assiette de Sorbets Maison
Et de Fruits frais taillés

La Planche de Fromages du Terroir
Tomme catalane, Chèvre frais et
Tomme de Brebis de Saint Michel du Cuxa



CUISINE D'APPÉTIT

menu



menu 35€

Entrée, Plat et Dessert

formules 29€

Entrée et Plat
ou Plat et Dessert

"à la carte"

Entrée 12€

Plat 22€

Dessert 10€

Assiette de Fromages Catalans 10€

Restaurant Café Casals Chef Paul Chau

Les Toques Blanches Roussillon Occitanie

Tous les jours (sauf le dimanche)

Déjeuner de 12h15 à 13h45

Dîner de 19h15 à 20h45

(La réservation est recommandée)

Service Inclus - A partir du Lundi 14 Juin 2021