

CUISINE D'APPÉTIT

carte

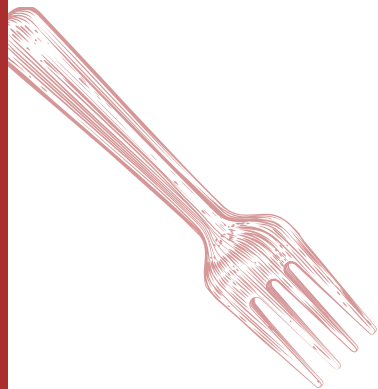


entrées

Les Wraps de Saumon fumé
Salade de Fenouil et Piment d'Espelette

Le Foie Gras mi-cuit "Maison"
Confiture de Figue au Byrrh

Le Velouté de Cèpes, Œuf poché
Boudin noir catalan grillé



plats

Le Filet de Boeuf*
Sauce Morilles et Banyuls

La Cassole de Lotte, Crevettes et Calamars
À l'Orange

L'Épaule d'Agneau confite aux épices
Gratinée au Beurre persillé et aux Amandes

* Viande d'Origine Française

desserts

Le Mel i Mato de Sorbet de Chèvre au Miel
Marmelade aux Agrumes

La Gaufre "Maison"
Glace au Pralin rose

Les Profiteroles au Caramel Beurre salé
Mousse légère au Chocolat blanc

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 27 Septembre 2021