

CUISINE D'APPÉTIT

Imaginée par Michel Guérard

carte



entrées

Le Foie Gras mi-cuit
confiture de figues au Banyuls

Le Saumon mariné au Citron vert
piment d'Espelette, salade de fenouil

La Soupe de Tomate
glace à la moutarde

L'Escalivade de Légumes
au jambon ibérique

plats

Le Filet de Boeuf*
sauce au Byrrh

Le Magret de Canard
caramélisé au gingembre

Le Bacalao gratiné à l'Aïoli "Sang et Or"
coulis de piquillos et coco

La Lotte et les Crevettes grillées
beurre blanc au Muscat et à la vanille

* Viande d'Origine Française

desserts

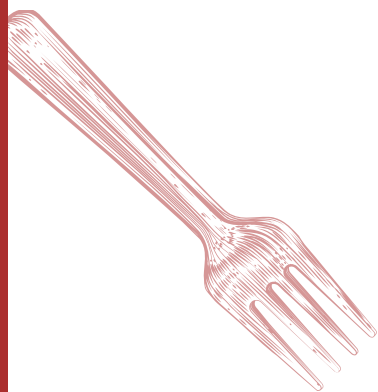
Le Tiramisu à l'Abricot et Spéculos

La Pannacotta à la Verveine
crumble au chocolat et sorbet chèvre frais

La Tarte fine aux Pêches
glace à la vanille

L'Assiette de Sorbets "Maison"
et de fruits frais

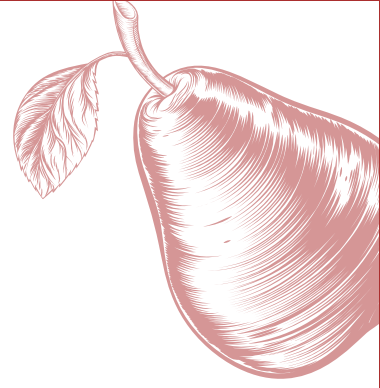
Le Café Gourmand



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 6€

*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

Service Inclus - A partir du Lundi 10 Juin 2019

