



“La vie est faite de petits moments...  
Appréciez-les comme le premier jour du reste de la vôtre.”

# Menu Dégustation

## Apéritifs de Bienvenue

### Ceviche

Ceviche de ventre de thon avec agrumes, lait de tigre au basilic et patates douces grillées

### Artichauts et Plus

Crème d'artichauts avec anguille et porc à basse température

### Riz de chou et haricot

Riz crémeux de style Delta avec pieds de cochon, haricots et gelé de chou

### Poisson Marché "À Bord"

Avec "romesquet" et autres

### Agneau en Deux

Longe de viande d'agneau à basse température avec sa carre peu fait, gnocchis de patate douce et châtaignes

### Calypso

Crème d'ananas, cannellonis à la banane et à la noix de coco, biscuit aux fruits de la passion, bonbons à la betterave et glace au « dulce de leche »

### Caroube au chocolat

Faux caroube au chocolat avec des haricots noisette à la base de vanille et un sorbet au citron

## Sélection des eaux, des pains artisanaux et des petits fours

**80 € par personne**

(table complète)

Mariage du Vins, 39 € par personne

Dégustation de fromages, 9 € par personne

I.V.A. Inclus

# Menu Hommage

## Apéritifs de Bienvenue

### **Ceviche**

Ceviche de ventre de thon avec agrumes, lait de tigre au basilic et patates douces grillées

### **Artichauts et Plus**

Crème d'artichauts avec anguille et porc à basse température

### **Civelle Delta**

Critère convenu entre le chef et le client

### **Pâtes et Bleu**

Pâtes farcies au crabe bleu émietté avec son velouté

### **Riz Galère**

Riz dans son jus de cuisson avec galère marinée, mayonnaise de kimchi et croustillant

### **Poisson Marché "À Bord"**

Avec "romesquet" et autres

### **Bar Sauvage**

Avec le chou-fleur dans les textures et les couleurs

### **Agneau en Deux**

Longe de viande d'agneau à basse température avec sa carre peu fait, gnocchis de patate douce et châtaignes

### **Ris de Veau**

Gésiers de veau à double cuisson, crème de morilles et air de pesto

### **Sélection de Fromages**

Trois fromages de proximité de notre chariot

### **Nitro Prox**

Sorbet instantanément avec des produits de proximité

### **Calypso**

Crème d'ananas, cannellonis à la banane et à la noix de coco, biscuit aux fruits de la passion, bonbons à la betterave et glace au « dulce de leche »

### **Caroube au chocolat**

Faux caroube au chocolat avec des haricots noisette à la base de vanille et un sorbet au citron

## Sélection des eaux, des pains artisanaux et des petits fours

**120 € par personne**

(table complète)

Mariage du Vins, 58 € par personne

I.V.A. Inclus

# Entrées

<b>Salade de Perdrix</b> Sélection de pousses avec perdrix marinée et autres	<b>28 €</b>
<b>Riz de chou et haricot</b> Riz crémeux de style Delta avec pieds de cochon, haricots et gelé de chou	<b>32 €</b>
<b>Riz Galère</b> Riz dans son jus de cuisson avec galère marinée, mayonnaise de kimchi et croustillant	<b>32 €</b>
<b>Civelle Delta</b> Critère convenu entre le chef et le client	<b>72 €</b>
<b>Petit déjeuner du riche</b> Parmentière, foie gras, sauce à la viande, œuf de canard et truffe	<b>30 €</b>
<b>Artichauts et Plus</b> Crème d'artichauts avec anguille et porc à basse température	<b>34 €</b>
<b>Ceviche</b> Ceviche de ventre de thon avec agrumes, lait de figre au basilisc et patates douces grillées	<b>30 €</b>
<b>Pâtes et Bleu</b> Pâtes farcies au crabe bleu émietté avec son velouté	<b>34 €</b>

À Carta, le service du Artisan Pain, huile et collations coûte 5 € par personne  
Service de l'eau 3 € par personne  
I.V.A. Inclus

## Poisson

<b>Homard méditerranéen</b> Homard dans son jus émulsionné avec mirepoix de céleri, ail noir et carotte	<b>47€</b>
<b>Loup de mer sauvage</b> Avec le chou-fleur dans les textures et les couleurs	<b>39 €</b>
<b>Poisson Marché "À Bord"</b> Avec "romesquet" et autres	<b>39 €</b>

## Les viandes

<b>Agneau en Deux</b> Longe de viande d'agneau à basse température avec sa carre peu fait, gnocchis de patate douce et châtaignes	<b>36 €</b>
<b>Ris de Veau</b> Gésiers de veau à double cuisson, crème de morilles et air de pesto	<b>42€</b>
<b>Pigeon Rôti</b> Pigeon à la sauce aux oiseaux, gnocchi, cylindre de pain au foie gras et munitions	<b>36 €</b>

À Carta, le service du Artisan Pain, huile et collations coûte 5 € par personne  
Service de l'eau 3 € par personne  
I.V.A. Inclus

# Desserts

<b>Le ficus de la porte 2.0</b> Reconstitution du ficus centenaire avec des feuilles de chocolat et sa racine, de fausses figues, de la glace au pain au lait et diverses pierres	<b>15 €</b>
<b>Calypso</b> Crème d'ananas, cannellonis à la banane et à la noix de coco, biscuit aux fruits de la passion, bonbons à la betterave et glace au « dulce de leche »	<b>14 €</b>
<b>Petit gâteau</b> Faux coulant de Tortosa à la mousse de citron, toffee de vin rassis de Terra Alta, glace à l'anis étoilé et caramel de graines de citrouille	<b>14 €</b>
<b>Ravioli à la pêche</b> Mousse de yogourt farci, air de yogourt et citron vert, sorbet à la pêche avec Maria Luisa, gélatine de verveine et mousse de fruits rouges	<b>14 €</b>
<b>Caroube au chocolat</b> Faux caroube au chocolat avec des haricots noisette à la base de vanille et un sorbet au citron	<b>15 €</b>
<b>Assortiment de Fromage</b> Sélection de cinq fromages locaux au choix du client	<b>18 €</b>

À Carta, le service du Artisan Pain, huile et collations coûte 5 € par personne  
Service de l'eau 3 € par personne  
I.V.A. Inclus

**Il est conseillé de commander des desserts en prenant des notes pour éviter d'attendre**

# Menu du Riz

(Seulement à midi)

Apéritifs de Bienvenue

Ceviche

Petit déjeuner du riche

Riz Galère

Ravioli à la Pêche

Une coupe de bienvenue, des pains artisanaux et de l'huile, des eaux et des mini bonbons  
**55 € par personne**  
(Table complet)

I.V.A. Inclus

# Menu Exécutif

(Seulement à midi du mardi au vendredi, pas les jours fériés)

Apéritifs Villa Retiro

Un premier a choisir entre deux

Une viande ou un poisson

Un dessert à choisir entre deux

Une coupe de bienvenue, des pains artisanaux et de l'huile, des eaux et des mini bonbons  
**39 € par personne**  
(Table complet)

I.V.A. Inclus



... se termine par un gin-tonic ou un distillat  
sur notre terrasse