



H. Séméladis.

Les Spiritifs : Banquets Drey 1982, A. Parcé 45 - Rives altes Mas Sauvey 1962 : 50 - Muscat  
 Maurer "Mas Daniel" 79 : 45

Les Entrées :

Les Desserts :

"Boum"	Millefeuille fondant aux fraises	40
"u"	Carte fine aux pommes flambée au Calvados	50
"u"	Framboisiers de poires au miel et au romarin	45
	Dessert tout chocolat	45
	Assiette de Douceurs	45
	Dessert de sorbets	40
	Soupe de fruits	50
	Mangue au chocolat	50

	Sorte de la pie de farce, sauce au foie gras	90
	Salade tiède d'aile de palombe	90
	Assiette de porcées rouges et anchois de Collioure, "coca" frotté à la tomate	80
	Foie gras de canard au naturel	100
	Poêlé de seignons, artichauts violets, vinaigrette à l'ail doux et fromage blanc	90
	Quelques poissons de Méditerranée et ravioli de homard dans une jus de bouille	120
	Craquants de lotte et homard au safran sur base d'arbutus	90
	Salade de homard aux sauges	160
	Raviolis de petits gras aux herbes, sauce d'artichaut et crème aux noix	80
	Marquise de St Jacques cuites et leur farfare	140

e Reversalles 35 - Lir de Bourgogne 35 - Coup de Champagne 60 - Crémant de Limoux blanc d'Orques 88: 40

## Les Poissons :

- Filet de rougets de petite pêche, vinaigrette tiède à l'huile d'olive, gratin de tomates et aubergines au four 110
- Filet de loup de Méditerranée sauce Ricotta marinade de légumes 150
- Filet de merlu à l'orange, épinards poêlés aux raisins et aux figues 110
- Bouillade de safran et lotte au "sagi" 130
- Millefeuille de saie et ris d'agneau à la cardamome 120
- Homard rôti, vinaigrette à l'huile de noixettes 60<sup>F</sup> les 100g

## Les Viandes et

## Les Volailles :

- Escalope de foie frais de canard aux clambouis et aux figues 150
- Rogons de veau poêlés, gratin de tomates et aubergines 130
- Selle d'agneau en croûte de sel, amandes et champignons (pr 2 personnes) 250
- Filet de bœuf poêlé au Collioure et à la mielée 110
- Poires de chevreuil aux coriands et couffote de dattes aux épices 160
- Râble de lièvre en sauté au miel 110

Plateau de fromages fermiers affinés : 60<sup>F</sup>

*Restaurant Les Feuillants*

*Marie-Louise et Didier Banyols*

*1, Boulevard La Fayette - 66400 Céret - Téléphone : 68 87 37 88*