

# Menu du Midi 26€

Hors dimanches - selon disponibilité.

## Entrée.

Terrine de langue de veau (nl) au piment jalapenos.

## Plat.

Cassoulet de Seiches et poulpes de Gruissan, haricots lingots du Lauragais et couennes.

Ou

. Escargots Petits Gris à la Narbonnaise, sauce aioli à la chair à saucisse, chair d'agneau hachée, amandes.

## Dessert.

Profiterole à la glace Lemon curd.

# Menu Tradition 55€

## Entrés au choix.

- . Escargots Petits Gris à la Narbonnaise, sauce aioli à la chair à saucisse, chair d'agneau hachée, amandes.

ou

- . 2 Coquilles St Jacques (fr) arrosées d'un jus d'oignons concentré et tuile emmental.

ou

- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar.

## Plats au choix

- . Seiche de Gruissan émincées, confites au beurre à l'ail, grillées à la plancha. Sauce blanquette aux champignons de Paris. Gnocci au sarrasin.

ou

- . Bourride d'Anguilles pêchées à Gruissan à la gruissanaise. Dans une soupe concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre. Supplément +5€

ou

- . Cuissot de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes et polenta frite.

Pour finir, fromage ou Dessert au choix.

Voir carte.