

**NOTRE CARTE** Nous achetons seulement du poisson frais, en priorité aux pêcheurs locaux ou provenant des criées toutes proches. Notre carte change au fil des semaines, suivant les arrivages, les produits de saison et les envies du Chef.

## Entrées

Tenilles de Gruissan sauce aioli		18€
Couteaux (fr) grillés, bouillon de cochon au fenouil de la Clape, combawa et pickles de fenouil bulbe au sésame		14€
Huîtres spéciales n°2 de la Maison Joguet (fr)	4 unités	16€
	6 unités	22€
Ceviche de poisson de Méditerranée : Espadon et Sériole aux petits légumes craquants, cœur de sucrose. Assaisonnement «leche de tigre» au citron vert, huile d'olive coriandre, oignons, poivrons, céleri		20€
Cheesecake cuit de caillé de chèvre frais de la ferme de Montagut (11), caviar d'aubergine au tahini, méli-mélo de légumes croquants		15€

## Plats

Prévoir au moins 30 min pour toute commande de plats en direct

Tartare de Thon Rouge de Méditerranée, glace maison à la moutarde et ail noir et faux poivre de Tasmanie, œuf parfait et potatoes	30€
Salade de Poulpe pêché à Gruissan, mini légumes d'été grillés servis froids comme une escalivade	28€
Ventrèche de Thon Rouge de Méditerranée grillée, taboulé froid de choux fleurs, poivrons, oignons, olive noire, pesto de menthe	32€
Riz pour 2 pers au Poulpe Gruissan et Seiche de Gruissan et moules, ail, oignons, poivrons, petits pois, haricots verts, chorizo	48€
Côte désossée de Cochon Noir de Bigorre (fr), wok de légumes et sauce à l'encre	28€

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. Veuillez nous signaler lors de la commande les intolérances ou allergies. Nos recettes sont complexes et peuvent contenir des allergènes. Voir liste. **Tous nos plats et desserts sont SANS GLUTEN.** A l'exception du pain de boulanger servi à table. Lors des repas partagés, la direction pourrait demander une participation de 5€/ convive supplémentaire.

# DESSERTS MAISON

Assortiment de 3 fromages affinés : Chèvre de la ferme de Montagut (11), Brebis et Vache de Laiterie Marzac Occitanie (81). Maître Artisan affineur 12€

Dacquoise noisette, déclinaison d'abricot roti et glacé et crème montée au romarin 14€

Ganache fondante au chocolat noir Venezuela 72%, filet d'huile d'olive et fleur de sel de Gruissan 14€

Pavlova de lemon curd, sorbet citron basilic, crème au thé noir Earl Grey, meringue cuite 14€

**Pas vraiment envie d'un dessert mais plutôt... d'un Cocktail ?**

**iRish coFFee façon Cranquette** : café expresso, bayley's, whisky, sucre de canne, crème fouettée 12€

**Pas de FuMée saNs FEU**: Poire, mûre, mezcal, citron, un soupçon de piment 12€

**Pomme MagNiaC !** : Pomme, armagnac, orgeat, citron 12€

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

Veuillez nous préciser lors de la commande les éventuelles intolérances ou allergies. Nos recettes pouvant être composées avec des allergènes. (Voir liste). Tous nos plats et desserts sont **SANS GLUTEN**.