

# 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.

Tous nos plats et desserts sont SANS GLUTEN.

## Entrées

Tenilles de Gruissan sauce aïoli		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 sucrine. Assaisonnement «leche de tigre» au citron vert, huile d'olive coriandre, oignons, poivrons, céleri		20€
Crèmeux de cheesecake cuit au caillé de chèvre frais de la ferme de Montagut (11), caviar d'aubergine au tahini, méli-mélo de légumes croquants et pickles maison		15€

## Plats

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

Seiche (atl ou Gruissan selon arrivage) grillée, craquantes oreilles de cochon tranchées finement et champignons enokis. Salade verte craquante et vinaigrette au verjus		24€
Poulpe pêché à Gruissan grillé, mini légumes d'été grillés servis froids comme une escalivade		28€
Riz pour 2 pers au Poulpe Gruissan, Seiche de Méditerranée 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€

Carpaccio de pêche, sirop gin – baie de genièvre, ganache montée verveine et glace au fromage frais à la stevia 13€

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.**