



# MENU DU REVEILLON NOUVEL AN 2026

Huître spéciale Joséphine N2 de la maison Gillardeau.  
Granité iodée zeste yuzu et perles de Citron caviar.  
Pain brioché de manioc au beurre d'algues.

Soupe à l'oignon dans une coquille st jacques.  
Le coquillage juste snacké. Tuile à l'emmental gratiné.  
Mouillette de pain au Guanciale de cochon noir.

Seiche pêchée à Gruissan confite au beurre d'ail, et grillée au bbq.  
Sauce beurre blanc à la truffe noire.  
Mousseline de racine cerfeuil aux coquillages.

Quenelle "minute" à la seiche et à la crevette.  
Sur une bisque concentrée de homard et crustacés.

Trou normand : gin local & sorbet kumquat.

Ormeau doré à la plancha. Purée de marron au shité.  
Beurre brun, sauce soja française d'exception et ail noir.

Verrine omelette norvégienne : Glace citron crémeuse au  
Lemon-curd, meringue agrumes, Flambé cointreau.

Ganache chocolat noir glacée type Pyrénéen, mousse  
châtaigne - tonka et gâteau Strudel cacao.

Menu unique au tarif de 100€/ pers hors boissons

Réservation obligatoire [www.lacranquette.com](http://www.lacranquette.com)

Soirée dynamique, conviviale et dansante. Le service se fera au plateau  
façon "soirée cocktail". Les plats se succéderont en sessions au fur et à  
mesure de la soirée, laissant des pauses pour sympathiser et danser ! Le plat  
de chaque session sera servi à tous les convives en même temps.

Communiquez en avance allergies ou intolérances alimentaires.

Arrivée des convives entre 19h45 et 20h15.

Le repas débutera 20h30 et devrait s'achever vers 23h30.

La soirée finira à 2h.





Bienvenue !

Depuis la création de La Cranquette en 2001, le chef Julien Privat cuisine avec passion. Le titre de « Maître Restaurateur » vous garantit que tous nos plats, sauces et desserts sont élaborés dans le respect de la Charte « fait maison ».

Nous achetons seulement du poisson frais, en priorité aux pêcheurs locaux ou des criées toutes proches.

Notre carte change au fil des semaines, suivant les arrivages, les produits de saison et les envies du Chef.

Les quantités sont limitées. Merci de votre compréhension lors que l'un de nos plats n'est plus disponible.

Nos plats et desserts sont SANS GLUTEN. Il peut y avoir quelques exceptions, notamment le pain servi à table préparé par notre boulanger local Alain Bernard. Nous proposons du pain sans gluten fait maison à 1€50 sur demande.

Veuillez nous signaler lors de la commande les intolérances ou allergies. Nos recettes sont complexes et peuvent contenir des aliments ou épices allergènes non cités. Voir liste.

Au plaisir de vous recevoir à la Cranquette !



RAISIN  
L'APPLI DU VIN NATUREL



Prix TTC- Service Compris. Moyens de paiement acceptés : Visa, Master Card, American Express, ANCV, Espèces. Les Chèques bancaires ne sont pas acceptés. Titres restaurant cartes uniquement.

## LA CARTE.

### ENTREES.

- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar. 15€
- . Velouté de crabes et poisson de roche au potimarron, mousse rouille et Beignet sans gluten aioli. 15€
- . Petit cassoulet de seiches et poulpe, haricots tarbais. 15€
- . Croquettes de Cochon Noir du Domaine Léon Barral (34) poivron – chorizo, sauce brava. 15€

### PLATS. Plats en direct 30 min minimum de préparation.

- . Seiche de Gruissan émincées, sautées à la plancha à l'ail confit au beurre, velouté cresson. Gnocchi de riz à la châtaigne. 28€
- . Ventrèche de Thon Rouge pêché à Gruissan, sauce poivrade aux cèpes. 30€
- . Bourride d'Anguilles pêchées à Gruissan à la gruissanaise. Dans une soupe concentrée de crabes, soffritto de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre. 30€
- . Porcelet Noir du Domaine Léon Barral dans l'hérault(fr). Désossé, cuit au BBQ, puis à la plancha. Couenne croustillante. Sauce BBQ maison et confit de châtaignes à la crème de marron. 28€

### DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Lemon curd glacé, meringue campari, confiture patate douce. 12€
- . Baba aux mûres sauvages locales marinées à l'alcool. Gâteau sans gluten imbibé d'un sirop alcoolisé, crème foutée. 12€
- . Sélection de Fromages. 12€

# Menu à 53€

## Entrées au choix :

. Velouté de crabes, poisson de roche et langoustines au potimarron.

Ou

. Croquettes de Cochon Noir du Domaine Léon Barral (34) poivron – chorizo.

## Plats au choix:

. Seiche de Gruissan émincées, sautées à la plancha à l'ail confit au beurre, velouté de cresson. Gnocchi de riz à la châtaigne.

Ou

. Porcelet Noir du Domaine Léon Barral dans l'hérault(fr). Désossé, cuit au BBQ, puis à la plancha. Couenne croustillante. Sauce BBQ maison et confit de châtaignes à la crème de marron.

## Desserts au choix. Tout fait maison.

. Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.

. Lemon curd glacé, meringue campari, confiture patate douce.

. Sélection de Fromages.