



Bienvenue !

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€ 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 !



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.



Nos Menus.

Nous travaillons exclusivement sur menu.

Certains choix seront avec supplément.

Entrée + plat	38€ttc
Plat + dessert. Plats en direct : 30' minimum de préparation	40€ttc
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr de Méditerranée reçu entier, pommes de terre grenailles

Veau (fr) 50gr grillé, pommes de terre grenailles

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez nous signaler lors de la commande les intolérances ou allergies. Nos recettes sont complexes et peuvent contenir des allergènes. Voir liste. Nos Plats et desserts sont SANS GLUTEN. A l'exception du pain de boulanger servi à table. Nous proposons du pain sans gluten fait maison à 1€ sur demande. Lors des repas partagés, la direction pourrait demander une participation de 5€/ convive supplémentaire. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

ENTREES au choix.

- . Filet d'Anguilles pêchées à Gruissan fumées maison (80gr). Crème d'ail et de pommes de terres, haricots de Castelnaudary en salade et cubes de tomates fraîches.
- . Ceviche de Liche pêchée à Gruissan et d'Espadon pêchés en Méditerranée, sorbet acidulé poivron – piment et leche de tigre (coriandre, céleri, citron, oignons, poivrons).
- . Palourdes de méditerranée(fr) cuisson vapeur. Salicorne sautée au beurre clarifié au Sumac et huile d'olive fumée SUPP + 4
- . Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

PLATS au choix. Plats en direct 30 min minimum de préparation.

- . Calamars de Méditerranée ou Seiche de Gruissan, selon arrivage, sautés à la plancha. Accompagnée d'une galette de pois chiches et taboulé de persil ail- cébettes, coulis au céleri – pimenton de la vera.
- . Cataplana pour 2 pers : Cuisson à l'étouffée de Moules de Bouchot (fr), palourdes Méditerranée (fr), gambas sauvages (arg) et travers de cochon confits (fr), herbes et aromates, poivrons, oignons, coriandre.
- . Poisson sur ardoise selon arrivage et prix selon poids et variété.
- . Filet de Thon Rouge de Méditerranée grillé à la plancha, foie gras poêlé et sauce prunes fumées, rhubarbe et poivre de Sichuan local. Supp + 10€
- . Tartare de Thon Rouge de Méditerranée à la tapenade citronnée, légumes de saison snackés et servis froids. Sauce verte à la livèche (variété de céleri). Jaune d'œuf confit. SUPP + 6€
- . Onglet de Veau de lait (fr) grillé sauce Béarnaise.

Desserts maison au choix.

- . Colonel au Sorbet de fruits de saison fait maison. Arrosé de 4cl. d'alcool.
- . Pavlova à l'abricot. Ganache au chocolat blanc et aux amandes, abricots macérés au sirop à l'amande amère, meringue craquante.
- . Ganache fondante au chocolat noir fruité « evocao 72% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.
- . Assortiment de Fromages Laiterie Marzac. Artisan Fromager. Occitanie. Vache, chèvre, brebis.
- . Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron bio local, Lemon curd et basilic thai.

Menu du MIDI

28€^{ttc}

Hors dimanches et fériés.

Quantités limitées.

Entrées au choix.

Croquette maison de cochon (fr) sauce poivrons fumés.

Ou

Salade et Crèmeux de chèvre et brebis

Plats au choix.

Wrap Ceviche de Liche pêchée à Gruissan et d'Espadon pêché en Méditerranée.
Sauce vierge et salade.

Ou

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr) sauce mayonnaise au thon. Veau
cuit rosé tranché finement et Servi froid.

Desserts.

Dessert du jour

Ou

Desserts à la carte supp +6€

Formule de Midi : Plat + Dessert 20€

Hors dimanches et fériés.

Wrap Ceviche de Liche pêchée à Gruissan et d'Espadon pêché en
Méditerranée. Sauce vierge et salade.

Dessert du jour

Veillez nous signaler lors de la commande les intolérances ou allergies. Nos recettes sont complexes et peuvent contenir des allergènes. Voir liste. Nous proposons du pain sans gluten fait maison à 1€ sur demande. Lors des repas partagés, la direction pourrait demander une participation de 5€/ couvert supplémentaire. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

A l'ardoise :

4 Huitres Joséphine « spéciales n° 3 » de la Maison Gillardeau menu +4€

Rougets pêchés à Gruissan grillés et servis entiers. Beurre citron-betterave, crémeux aubergine brulée.

Loup de Gruissan de 11kg ! Filet de 150gr.

menu +15€