

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**. Pain sans gluten sur commande.

Entrées

Palourdes sauvages (atl), curry vert non piquant maison (sans ail et sans piment) poivre vert de Kampot, gingembre, galanga, échalotes, poivron vert, pangan, cacahouètes, graines de céleri, graines de moutarde, coriandre et cumin. 20€

Couteaux (fr) grillés, bouillon de cochon au fenouil de la Clape, combawa et pickles de fenouil bulbe au sésame 14€

Huîtres spéciales n°3 de la Maison Joguet (fr) (Atl La Rochelle) 4 unités 16€

6 unités 22€

Wok de petites crevettes bouquet fraîches et moules Bouchot de Pénestin (fr), à la salicorne 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

Thon Rouge de Ligne pêché à Gruissan façon tataki pané au sésame noir, glace maison à la mûre sauvage et à la moutarde 30€

Bourride d'Anguilles pêchées à Gruissan, bisque de cranquettes (crabes de Gruissan) à la tomate aux parfums de garrigue et jambon de pays, pommes de terre 28€

Poulpe pêché à Gruissan grillé, légumes de ratatouille grillés à la plancha, sauce tomate confite 28€

Carré de côtes de Chevreau des Corbières de la Ferme de Montagut, en double cuisson : confits au barbecue et grillés au four. Fricandeau de fressures et ratatouille 25€

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. Maître Artisan affineur 12€

Tartelette à la figue : sablé amandes mousse amandes, compotée de figues, figue rôtie au miel, glace maison au miel 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, cointreau 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.**