



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.

Entrées.

Palourdes (es) au naturel, à l'huile d'olive fumée et, salicornes sautées au beurre clarifié au sumac. 18€

Huîtres Spéciales #3 de la Maison Joquet (fr) x 4 pièces. 17€
x 6 pièces. 24€

3 Coquilles St Jacques (fr) rôties à l'ailette, asperges émincées, sauce verte d'herbes aromatiques au verjus. 24€

Poulpe de Gruissan finement tranché façon « Salami ». Arrosé d'un dashi (bouillon de poulpe, bonito séchée, algue Kombu), petits cubes de choux rave fermenté, ail des ours et piment. 18€

Escargots Petits Gris (fr), sauce panais- céleri rave à la chair à saucisse, chair d'agneau, lardons, amandes, émulsionné à l'ail. 15€

Veillez nous signaler lors de la commande les intolérances ou allergies. Nos recettes sont complexes et peuvent contenir des allergènes. Voir liste. 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.

Plats. Minimum 30min de préparation.

Arrivage de Gruissan: accompagné d'une déclinaison de fenouil : mousseline, bulbe grillé et hachard. (affichés sur ardoise).

Bourride d'Anguille de Gruissan façon gastronomique : petits tronçons d'anguille. Sauce à la soupe de cranquettes de Gruissan (à la tomata et jambon de montagne) et pommes de terre. 35€

Seiche de Gruissan sautée à la persillade, sur une galette de pois chiches et taboulé de persil ail- cébettes, coulis au céleri – pimentons de la vera 30€

Thon Rouge pêché à Gruissan snacké. Légumes printaniers au lard de cochon Maison Marc Rivière. Crème béarnaise cornichons estragon 35€

Cochon de lait Noir de Bigorre fumé au BBQ et grillé à la plancha. Crème d'ail – marjolaine et millefeuille croustillant de pommes de terre 30€

Enfants -10ans

Steak haché de bœuf *(fr)+ pommes de terre. 10€

Filet d'espadon de méditerranée + pommes de terre. 10€

Burger de Steak haché de bœuf *(fr)+ pommes de terre ou Fishburger d'espadon. 12€

Boule de glace : vanille, fraise, chocolat. 3€/boule

Veillez nous signaler lors de la commande les intolérances ou allergies. Nos recettes sont complexes et peuvent contenir des allergènes. Voir liste. 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

Desserts maison.

Sorbet Mandarine - galanga arrosé d'eau de vie de Gin 4cl. 11€

Pavlova fraises et amandes, ganache choco blanc à la pâte d'amande. 13€

Inspiration Fôret Noire : cerises de Fred Urgell macérées 1 an au sirop alcoolisé. Gâteau au chocolat et copeaux glacés de fondant au chocolat noir fruité « evocao 72% » 14€

Assortiment de Fromages Laiterie Marzac. Occitanie. Vache, chèvre 12€

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veillez 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.

Menu Gruissanais 56€^{ttc}/pers

1 Entrée au choix

Palourdes (fr) au naturel, à l'huile d'olive fumée et, salicornes sautées au beurre clarifié au sumac

Poulpe de Gruissan finement tranché façon « Salami ». Arrosé d'un dashi (bouillon du poulpe, bonite séchée, algue Kombu), petits cubes de topinambour.

Escargots Petits Gris (fr), sauce panais- céleri rave à la chair à saucisse, chair d'agneau, lardons, amandes .

1 Plat au choix

Bourride d'Anguille de Gruissan façon gastronomique : petits tronçons d'anguille à la soupe de cranquettes de Gruissan (tomata, jambon de montagne) et légumes d'hiver (panais, navets et pommes de terre vitelotte).

Seiche de Gruissan sauté à la plancha en persillade. Sur une galette de pois chiches et taboulé de persil ail- cébettes, coulis au céleri – pimenton de la vera

Cochon de lait Noir de Bigorre fumé au BBQ et grillé à la plancha. Crème d'ail – marjolaine et millefeuille croustillant de pommes de terre

1 Desserts Maison au choix

Sorbet Mandarine - galanga arrosé d'eau de vie de Gin 4cl. 2cl

Pavlova fraises et amandes, ganache choco blanc à la pâte d'amande.

Assortiment de Fromages du Languedoc. Vache, chèvre.

Veillez nous signaler lors de la commande les intolérances ou allergies. Nos recettes sont complexes et peuvent contenir des allergènes. Voir liste. 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.

Menu 36€^{ttc}/pers

Entrées au choix

2 Coquilles St Jacques (fr) rôties à l'ailet, asperges verte Languedoc, sauce verte d'herbes aromatiques au verjus.

ou

Croquette maison de cochon (fr) sauce poivrons fumés.

Plats au choix

Spaghetti de blé à la Vongole. Aux Palourdes(es) au naturel, à l'huile d'olive fumée et, salicornes sautées au beurre clarifié au sumac.

Version sans gluten sur demande.

ou

Filet de Muge de Gruissan déclinaison de fenouil : mousseline, bulbe grillé et hachard en pickles.

Veillez nous signaler lors de la commande les intolérances ou allergies. Nos recettes sont complexes et peuvent contenir des allergènes. Voir liste. 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

Menu du midi 26€^{ttc}
Hors dimanches et fériés

Entrée.

Croquette maison de cochon (fr) sauce poivrons fumés.

Ou

Salade et Crèmeux de chèvre et brebis

Plat.

Pissaladière (blé) aux filets de sardines marinées aux oignons doux, sauce tomate, oignons confits, olives noires

Dessert.

Dessert du jour