

LA CARTE.

ENTREES.

- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar. 15€
- . 2 Coquilles St Jacques (fr) arrosées d'un jus d'oignons concentré et tuile emmental. 16€
- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu. 18€
- . Foie gras 50gr fumé et mi-cuit au rhum Clément sauce rhum ananas. 12€

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€
- . Anguilles pêchées à Gruissan sauce bourride à la gruisanaise. (une sauce concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre). 30€
- . Loup pêché à Gruissan. Prix selon calibre. Voir ardoise.
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes. 25€

DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes. 12€
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka. 14€
- . Sélection de Fromages. 12€

Menu 58€

ENTREES au choix.

- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu.
ou.
- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar.

PLATS au choix.

- . Seiche de Gruissan à l'ail confit au beurre. Emincées et sautées à la plancha avec du lard de colonatta. Gnocchi de riz et de châtaigne. Sur un velouté cresson.
ou
- . Riz pour 2 pers au Homard bleu Européen ça l'encre de seiche et aux gambas sauvages (arg*) (ail, oignon, poivron, crustacés, poulpe). Supplément 10€/pers
ou
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes.

Desserts au choix. Tout fait maison.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes.
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka.
- . Sélection de Fromages.

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. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

LA CARTE.

ENTREES.

- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar. 15€
- . 2 Coquilles St Jacques (fr) arrosées d'un jus d'oignons concentré et tuile emmental. 16€
- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu. 18€
- . Foie gras 50gr fumé et mi-cuit au rhum Clément sauce rhum ananas. 12€

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€
- . Anguilles pêchées à Gruissan sauce bourride à la grussanaise. (une sauce concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre). 30€
- . Loup pêché à Gruissan. Prix selon calibre. Voir ardoise.
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes. 25€

DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes. 12€
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka. 14€
- . Sélection de Fromages. 12€

Menu 58€

ENTREES au choix.

- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu.
ou.
- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar.

PLATS au choix.

- . Seiche de Gruissan à l'ail confit au beurre. Emincées et sautées à la plancha avec du lard de colonatta. Gnocchi de riz et de châtaigne. Sur un velouté cresson.
ou
- . Riz pour 2 pers au Homard bleu Européen ça l'encre de seiche et aux gambas sauvages (arg*) (ail, oignon, poivron, crustacés, poulpe). Supplément 10€/pers
ou
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes.

Desserts au choix. Tout fait maison.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes.
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka.
- . Sélection de Fromages.

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. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

LA CARTE.

ENTREES.

- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar. 15€
- . 2 Coquilles St Jacques (fr) arrosées d'un jus d'oignons concentré et tuile emmental. 16€
- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu. 18€
- . Foie gras 50gr fumé et mi-cuit au rhum Clément sauce rhum ananas. 12€

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€
- . Anguilles pêchées à Gruissan sauce bourride à la gruisanaise. (une sauce concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre). 30€
- . Loup pêché à Gruissan. Prix selon calibre. Voir ardoise.
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes. 25€

DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes. 12€
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka. 14€
- . Sélection de Fromages. 12€

Menu 58€

ENTREES au choix.

- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu.
ou.
- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar.

PLATS au choix.

- . Seiche de Gruissan à l'ail confit au beurre. Emincées et sautées à la plancha avec du lard de colonatta. Gnocchi de riz et de châtaigne. Sur un velouté cresson.
ou
- . Riz pour 2 pers au Homard bleu Européen ça l'encre de seiche et aux gambas sauvages (arg*) (ail, oignon, poivron, crustacés, poulpe). Supplément 10€/pers
ou
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes.

Desserts au choix. Tout fait maison.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes.
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka.
- . Sélection de Fromages.

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. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

LA CARTE.

ENTREES.

- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar. 15€
- . 2 Coquilles St Jacques (fr) arrosées d'un jus d'oignons concentré et tuile emmental. 16€
- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu. 18€
- . Foie gras 50gr fumé et mi-cuit au rhum Clément sauce rhum ananas. 12€

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€
- . Anguilles pêchées à Gruissan sauce bourride à la gruisanaise. (une sauce concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre). 30€
- . Loup pêché à Gruissan. Prix selon calibre. Voir ardoise.
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes. 25€

DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes. 12€
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka. 14€
- . Sélection de Fromages. 12€

Menu 58€

ENTREES au choix.

- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu.
ou.
- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar.

PLATS au choix.

- . Seiche de Gruissan à l'ail confit au beurre. Emincées et sautées à la plancha avec du lard de colonatta. Gnocchi de riz et de châtaigne. Sur un velouté cresson.
ou
- . Riz pour 2 pers au Homard bleu Européen ça l'encre de seiche et aux gambas sauvages (arg*) (ail, oignon, poivron, crustacés, poulpe). Supplément 10€/pers
ou
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes.

Desserts au choix. Tout fait maison.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes.
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka.
- . Sélection de Fromages.

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. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

LA CARTE.

ENTREES.

- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar. 15€
- . 2 Coquilles St Jacques (fr) arrosées d'un jus d'oignons concentré et tuile emmental. 16€
- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu. 18€
- . Foie gras 50gr fumé et mi-cuit au rhum Clément sauce rhum ananas. 12€

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€
- . Anguilles pêchées à Gruissan sauce bourride à la grussanaise. (une sauce concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre). 30€
- . Loup pêché à Gruissan. Prix selon calibre. Voir ardoise.
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes. 25€

DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes. 12€
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka. 14€
- . Sélection de Fromages. 12€

Menu 58€

ENTREES au choix.

- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu.
ou.
- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar.

PLATS au choix.

- . Seiche de Gruissan à l'ail confit au beurre. Emincées et sautées à la plancha avec du lard de colonatta. Gnocchi de riz et de châtaigne. Sur un velouté cresson.
ou
- . Riz pour 2 pers au Homard bleu Européen ça l'encre de seiche et aux gambas sauvages (arg*) (ail, oignon, poivron, crustacés, poulpe). Supplément 10€/pers
ou
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes.

Desserts au choix. Tout fait maison.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes.
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka.
- . Sélection de Fromages.

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. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

LA CARTE.

ENTREES.

- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar. 15€
- . 2 Coquilles St Jacques (fr) arrosées d'un jus d'oignons concentré et tuile emmental. 16€
- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu. 18€
- . Foie gras 50gr fumé et mi-cuit au rhum Clément sauce rhum ananas. 12€

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€
- . Anguilles pêchées à Gruissan sauce bourride à la grussanaise. (une sauce concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre). 30€
- . Loup pêché à Gruissan. Prix selon calibre. Voir ardoise.
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes. 25€

DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes. 12€
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka. 14€
- . Sélection de Fromages. 12€

Menu 58€

ENTREES au choix.

- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu.
ou.
- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar.

PLATS au choix.

- . Seiche de Gruissan à l'ail confit au beurre. Emincées et sautées à la plancha avec du lard de colonatta. Gnocchi de riz et de châtaigne. Sur un velouté cresson.
ou
- . Riz pour 2 pers au Homard bleu Européen ça l'encre de seiche et aux gambas sauvages (arg*) (ail, oignon, poivron, crustacés, poulpe). Supplément 10€/pers
ou
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes.

Desserts au choix. Tout fait maison.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes.
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka.
- . Sélection de Fromages.

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. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

LA CARTE.

ENTREES.

- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar. 15€
- . 2 Coquilles St Jacques (fr) arrosées d'un jus d'oignons concentré et tuile emmental. 16€
- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu. 18€
- . Foie gras 50gr fumé et mi-cuit au rhum Clément sauce rhum ananas. 12€

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€
- . Anguilles pêchées à Gruissan sauce bourride à la gruisanaise. (une sauce concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre). 30€
- . Loup pêché à Gruissan. Prix selon calibre. Voir ardoise.
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes. 25€

DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes. 12€
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka. 14€
- . Sélection de Fromages. 12€

Menu 58€

ENTREES au choix.

- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu.
ou.
- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar.

PLATS au choix.

- . Seiche de Gruissan à l'ail confit au beurre. Emincées et sautées à la plancha avec du lard de colonatta. Gnocchi de riz et de châtaigne. Sur un velouté cresson.
ou
- . Riz pour 2 pers au Homard bleu Européen ça l'encre de seiche et aux gambas sauvages (arg*) (ail, oignon, poivron, crustacés, poulpe). Supplément 10€/pers
ou
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes.

Desserts au choix. Tout fait maison.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes.
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka.
- . Sélection de Fromages.

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. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

LA CARTE.

ENTREES.

- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar. 15€
- . 2 Coquilles St Jacques (fr) arrosées d'un jus d'oignons concentré et tuile emmental. 16€
- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu. 18€
- . Foie gras 50gr fumé et mi-cuit au rhum Clément sauce rhum ananas. 12€

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€
- . Anguilles pêchées à Gruissan sauce bourride à la gruisanaise. (une sauce concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre). 30€
- . Loup pêché à Gruissan. Prix selon calibre. Voir ardoise.
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes. 25€

DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes. 12€
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka. 14€
- . Sélection de Fromages. 12€

Menu 58€

ENTREES au choix.

- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu.
ou.
- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar.

PLATS au choix.

- . Seiche de Gruissan à l'ail confit au beurre. Emincées et sautées à la plancha avec du lard de colonatta. Gnocchi de riz et de châtaigne. Sur un velouté cresson.
ou
- . Riz pour 2 pers au Homard bleu Européen ça l'encre de seiche et aux gambas sauvages (arg*) (ail, oignon, poivron, crustacés, poulpe). Supplément 10€/pers
ou
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes.

Desserts au choix. Tout fait maison.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes.
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka.
- . Sélection de Fromages.

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. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

LA CARTE.

ENTREES.

- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar. 15€
- . 2 Coquilles St Jacques (fr) arrosées d'un jus d'oignons concentré et tuile emmental. 16€
- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu. 18€
- . Foie gras 50gr fumé et mi-cuit au rhum Clément sauce rhum ananas. 12€

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€
- . Anguilles pêchées à Gruissan sauce bourride à la gruisanaise. (une sauce concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre). 30€
- . Loup pêché à Gruissan. Prix selon calibre. Voir ardoise.
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes. 25€

DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes. 12€
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka. 14€
- . Sélection de Fromages. 12€

Menu 58€

ENTREES au choix.

- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu.
ou.
- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar.

PLATS au choix.

- . Seiche de Gruissan à l'ail confit au beurre. Emincées et sautées à la plancha avec du lard de colonatta. Gnocchi de riz et de châtaigne. Sur un velouté cresson.
ou
- . Riz pour 2 pers au Homard bleu Européen ça l'encre de seiche et aux gambas sauvages (arg*) (ail, oignon, poivron, crustacés, poulpe). Supplément 10€/pers
ou
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes.

Desserts au choix. Tout fait maison.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes.
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka.
- . Sélection de Fromages.

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. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

LA CARTE.

ENTREES.

- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar. 15€
- . 2 Coquilles St Jacques (fr) arrosées d'un jus d'oignons concentré et tuile emmental. 16€
- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu. 18€
- . Foie gras 50gr fumé et mi-cuit au rhum Clément sauce rhum ananas. 12€

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€
- . Anguilles pêchées à Gruissan sauce bourride à la gruisanaise. (une sauce concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre). 30€
- . Loup pêché à Gruissan. Prix selon calibre. Voir ardoise.
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes. 25€

DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes. 12€
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka. 14€
- . Sélection de Fromages. 12€

Menu 58€

ENTREES au choix.

- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu.
ou.
- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar.

PLATS au choix.

- . Seiche de Gruissan à l'ail confit au beurre. Emincées et sautées à la plancha avec du lard de colonatta. Gnocchi de riz et de châtaigne. Sur un velouté cresson.
ou
- . Riz pour 2 pers au Homard bleu Européen ça l'encre de seiche et aux gambas sauvages (arg*) (ail, oignon, poivron, crustacés, poulpe). Supplément 10€/pers
ou
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes.

Desserts au choix. Tout fait maison.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes.
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka.
- . Sélection de Fromages.

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. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

LA CARTE.

ENTREES.

- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar. 15€
- . 2 Coquilles St Jacques (fr) arrosées d'un jus d'oignons concentré et tuile emmental. 16€
- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu. 18€
- . Foie gras 50gr fumé et mi-cuit au rhum Clément sauce rhum ananas. 12€

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€
- . Anguilles pêchées à Gruissan sauce bourride à la gruisanaise. (une sauce concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre). 30€
- . Loup pêché à Gruissan. Prix selon calibre. Voir ardoise.
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes. 25€

DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes. 12€
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka. 14€
- . Sélection de Fromages. 12€

Menu 58€

ENTREES au choix.

- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu.
ou.
- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar.

PLATS au choix.

- . Seiche de Gruissan à l'ail confit au beurre. Emincées et sautées à la plancha avec du lard de colonatta. Gnocchi de riz et de châtaigne. Sur un velouté cresson.
ou
- . Riz pour 2 pers au Homard bleu Européen ça l'encre de seiche et aux gambas sauvages (arg*) (ail, oignon, poivron, crustacés, poulpe). Supplément 10€/pers
ou
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes.

Desserts au choix. Tout fait maison.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes.
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka.
- . Sélection de Fromages.

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. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

LA CARTE.

ENTREES.

- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar. 15€
- . 2 Coquilles St Jacques (fr) arrosées d'un jus d'oignons concentré et tuile emmental. 16€
- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu. 18€
- . Foie gras 50gr fumé et mi-cuit au rhum Clément sauce rhum ananas. 12€

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€
- . Anguilles pêchées à Gruissan sauce bourride à la gruisanaise. (une sauce concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre). 30€
- . Loup pêché à Gruissan. Prix selon calibre. Voir ardoise.
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes. 25€

DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes. 12€
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka. 14€
- . Sélection de Fromages. 12€

Menu 58€

ENTREES au choix.

- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu.
ou.
- . Poulpe de Gruissan « façon gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar.

PLATS au choix.

- . Seiche de Gruissan à l'ail confit au beurre. Emincées et sautées à la plancha avec du lard de colonatta. Gnocchi de riz et de châtaigne. Sur un velouté cresson.
ou
- . Riz pour 2 pers au Homard bleu Européen ça l'encre de seiche et aux gambas sauvages (arg*) (ail, oignon, poivron, crustacés, poulpe). Supplément 10€/pers
ou
- . Cuisson de Sanglier (fr) fumé et émincé sauce poivrade aux cèpes.

Desserts au choix. Tout fait maison.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes.
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka.
- . Sélection de Fromages.

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. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.