



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	40€ttc
Plat + dessert. Plats en direct : 30' minimum de préparation	38€ttc
Menu en 3 temps : Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation en 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans :	12€
Filet de 50gr viande ou 50gr poisson, pommes de terre grenailles (fr)	
Enfants 9-12 ans :	17€
Filet de 100gr poisson ou Viande grillée (fr)100gr et pommes de terre grenailles	
Glace enfants (optionnel) :	
Vanille, fraise, chocolat	3€/la boule

Service de beurre 40gr :	0.50€
Supplément sauces :	1.00€
Pain sans gluten fait maison :	1.50€

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.

4 Huitres spéciales n° 3 de Camargue (fr)

. servies crues ou . Gratinées à la crème d'anguilles de Gruissan

Thon Rouge pêché à Gruissan en Sashimi, condiment fond veau à la cacahouète, et huile de jambon noir de Bigorre menu+ 7€

Soupe de Crabe bleu pêché à Gruissan, raviole vapeur au canard -pangan.

Seiches (atl fr) sautées à la plancha, sur un nid de penne sauce rouille aux crustacés.

Duo de Foie gras du Périgord fumé, mi-cuit, et cochon laqué à l'ananas, chutney carottes.

Tripes de bœuf (fr) et tête de veau (fr), ragout aux trompettes de la mort.

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

Filet de Muge de Méditerranée grillée, crème de poutargue maison et riz noir à l'encre.

Poulpe de Gruissan, algues Kombu, bonite séchée arrosé d'un bouillon dashi et pétales de bonite séchée et châtaignes fumées et topinambour fumé.

½ Homard Bleu d'Europe (atl NE), sauce Armoricaïne. Menu+20€

Arroz caldoso pour 2pers : Riz noir à l'encre et aux Calamars (atl ou medit selon arrivage). et gambas (arg) Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) préparation 45min.

Cochon Noir du Domaine Léon Barral. (Nourri en autarcie dans les maquis du domaine). Désossé et roulé comme une porchetta. Polenta au romarin.

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet citron façon Grog (citrons locaux non traités, gingembre, verveine, rhum). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Baba aux mures sauvages. Gâteau sans gluten imbibé, mures infusées au sirop alcoolisé.

Fondant glacé au chocolat noir type pyrénéen, mousse pralinée, sablé châtaignes, crumble café - noisette.

Fromages de Laiterie Marzac. Artisan Fromager. Occitanie. Vache, chèvre, brebis.

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