

Bienvenue! 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. Les quantités sont limitées. Merci de votre compréhension lors que les plats ne sont plus disponibles. La plupart de nos plats et desserts sont SANS GLUTEN. Il peut y avoir quelques exceptions, notamment le pain de notre boulanger local servi à table. Le service de pain sans gluten est possible 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 !

# Entrées

4 Huîtres spéciales Maison Joguet (fr, irl,) n°3 16€

Soupe de Cranquettes (fr) pêchées à Gruissan, mousse de rouille, aioli et beignets de farine de quinoa sans gluten 15€

Nigiri de Thon Rouge de Méditerranée (es) aux copeaux de Foie gras mi - cuit fumé maison et salade de girolles (sautées au vinaigre de xérès, échalotes, cébettes, huile de noix) 6 pièces 22€

California Rolls de Gambas sauvages\* (arg) pannées maison et frites. Sauce bisque de Gambas aigre douce au potiron (6pièces) 16€

Escargots Petits Gris à la Narbonnaise : chair à saucisse (fr) et veau(fr) haché émulsion à l'aioli aux amandes 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. Lors des repas partagés, la direction pourrait demander une participation de 5€/ convive supplémentaire. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS.

**Plats.** Tout plat en direct nécessitera minimum 30min de préparation.

Assortiment de Sushi de Thon Rouge de Méditerranée <sup>(es)</sup> :  
Nigiri coiffe Foie gras mi-cuit fumé maison, maki et  
salade de girolles et petit Tartare de Thon Rouge <sup>(es)</sup>  
aromatisé au pot-au-feu de veau et dés de tête de veau 35€

Tartare de Thon Rouge de Méditerranée<sup>(es)</sup>, coiffé de Foie  
gras mi-cuit fumé maison, arrosé d'un bouillon chaud de  
pot-au-feu de veau<sup>(fr)</sup> aux shitaké et dés de tête de veau 32€

Bourride d'Anguilles pêchées à Gruissan façon  
gastronomique. A la soupe de cranquettes 32€

Espadon de Méditerranée grillé, salade César revisitée :  
vinaigrette à l'anchois, oignon, parmesan, salade romaine  
grillée 25€

Poulpe de Gruissan grillé et croquettes maison sans gluten  
de pied de cochon <sup>(fr)</sup> purée lentilles-châtaignes. Sauce  
relevée aux poivrons fumés ( oignons, paprika) 26€

Riz juteux au Homard Bleu d'Europe +/- 500gr. façon «  
arroz caldoso » à l'espagnole (Sofrito à la tomate,  
oignons, ail, poivrons. Epices). 52€

Côte de Cochon désossée « Maison Marc Rivière » (fr)  
sauce prunes aux poivre vert girolles sautées 26€

# Desserts Maison.

Muffin châtaigne (farine châtaigne locales et crème de châtaigne), ganache montée à la châtaigne et chicorée, fondant glacé chocolat noir 75%, sauce choco-café 14€

Déclinaison de figue : fraîche, confite, coulis. Sablé sarrasin, diplomate à l'hibiscus 13€

Inspiration tarte aux pignons Gruissanaise : Nougat glacé à la frangipane, pignons, raisins macérés au rhum 12€

Assiette de fromages de la Laiterie Marzac Occitanie 12€

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. Lors des repas partagés, la direction pourrait demander une participation de 5€/convive supplémentaire. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS.

## Menu (entrée, plat, dessert)

A partir de 47€/pers. Certains choix ont un supplément

### Entrées

4 Huîtres spéciales Maison Joguet (fr, irl,) n°3

Soupe de Cranquettes (fr) pêchées à Gruissan, mousse de rouille, aioli et beignets de farine de quinoa sans gluten

California Rolls de Gambas sauvages\* (arg) pannées maison et frites. Sauce bisque de Gambas aigre douce au potiron (6pièces)

Escargots Petits Gris à la Narbonnaise : chair à saucisse (fr) et veau(fr) haché émulsion à l'aioli aux amandes (viandes origine fr)

### Plats

Filet d'Espadon de Méditerranée salade César revisitée : vinaigrette à l'anchois, oignon, parmesan, salade romaine grillée

Bourride d'Anguilles pêchées à Gruissan façon gastronomique. A la soupe de cranquettes +8

Riz juteux au Homard Bleu d'Europe +/- 500gr. façon « arroz caldoso » à l'espagnole + 20€

Côte de Cochon désossée « Maison Marc Rivière » (fr) sauce prune au poivre vert et girolles

### Desserts maison

Inspiration tarte aux pignons Gruissanaise : Nougat glacé à la frangipane, pignons, raisins macérés au rhum

Déclinaison de figue : fraîche, confite, coulis. Sablé sarrasin, diplomate à l'hibiscus + 3€

Muffin châtaigne, ganache montée à la châtaigne et chicorée, fondant glacé chocolat noir 75%, sauce choco-café +3€

Assortiment de Fromages de la Laiterie Marzac. Artisan Affineur, Occitanie

## ENFANTS: -10 ANS

Steak Haché de Bœuf * (fr)+ potatoes, ou Filet d'Espadon de Méditerranée+ potatoes	10€
Cheeseburger de bœuf* (fr) ou Fishburger d'Espadon (Médit) acc potatoes	12€
Dessert : 1 boule de glace : vanille, fraise, chocolat	3€

\*surgelé

Veuillez 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. Lors des repas partagés, la direction pourrait demander une participation de 5€/ convive supplémentaire. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS.