



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	38€ttc
Plat + dessert	40€ttc
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 10€

Filet d'espadon de Méditerranée reçu entier, pommes de terre grenailles

Steak haché de bœuf* (fr), pommes de terre grenailles

9-12 ans : 13€

Fishburger d'espadon de Méditerranée reçu entier ou Hamburger de Steak haché de bœuf* (fr) et pommes de terre grenailles

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

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.

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

Ceviche de Liche et d'Espadon pêchés en Méditerranée, sorbet acidulé poivron et leche de tigre (coriandre, céleri, citron, oignons, poivrons).

Tenilles de Gruissan (fr) sautées à l'aioli et amandes concassées supp + 4

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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

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.

Muge pêché à Gruissan accompagné d'une déclinaison de fenouil en 3 façons : mousseline, grillé et pickles

Poisson sur ardoise selon arrivage et selon poids.

Tartare de Thon pêché à Gruissan façon printanière (asperges, condiments, cornichons, câpres, estragon). Supp + 6€

Bourride d'Anguilles de Gruissan façon gastronomique : petits tronçons d'anguille à la soupe de cranquettes de Gruissan (tomata, jambon de montagne) servies avec des pommes de terre. supp + 10€

Onglet de Veau rose des Pyrénées (fr) sauce Béarnaise.

Desserts maison au choix.

Sorbet Mandarine - galanga arrosé de Gin 4cl.

Pavlova à la fraise. Ganache au chocolat blanc et aux amandes, fraises macérées au sirop à l'amande amère, meringue craquante.

Inspiration Forêt 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% »

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

Menu du MIDI à partir de 28€^{ttc} (certains choix avec supplément)

Hors dimanches et fériés

Entrées au choix.

Croquette maison de cochon (fr) sauce poivrons fumés.

Ou

Salade et Crèmeux de chèvre et brebis

Plats au choix.

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

Ou

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr) sauce mayonnaise au thon. Veau cuit rosé tranché finement et Servi froid.

Ou

Desserts.

Riz au lait

Ou

Desserts à la carte supp +6€

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