



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€50 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€+tc
Plat + dessert. Plats en direct : 30' minimum de préparation	38€+tc
Menu en 3 temps : Entrée + plat + dessert	52€+tc
Menu Dégustation en 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€+tc

Les samedis soirs, dimanches midis et jours fériés nous proposons uniquement le menus en 3 temps et le Menu dégustation en 5 temps.

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	
Glaces 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.

Couteaux grillés (atl n) arrosés d'un boillon de cochon à la coriandre vietnamienne et parsemés quelques haricots tarbais.

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

2 Coquilles St Jacques (fr) snackées au verjus, feuilles printanières (moutarde, mizuna).

Escargots Petits Gris (fr) sauce aioli aux amandes, chair à saucisse et de veau haché.

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. Autres poissons d'arrivage sur ardoise.

Seiche de Gruissan, sautée à la plancha et wok de choux braisés, aillet, cébettes, ciboulette, ail.

Ventrèche de Thon Rouge de Méditerranée pêché à Gruissan. En brochette avec du Cèleri rave fumé au bbq fumoir. Sauce inspiration gribiche au « cresson de fontaines » locaux.

Arroz caldoso pour 2pers : Riz noir à l'encre et aux Seiches de Gruissan et gambas sauvages (arg). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) préparation 45min.

Cochon Noir Du Bigorre(fr). 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.

Carotte cake épice cannelle, gingembre, glace maison vanille de Madagascar, confiture pommes de terre douce aux agrumes et crème fouetté au thé vert matcha.

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