

NOTRE CARTE

Entrées

- Cabillaud Skrei 100gr (Atl N), entrée froide façon morue
«Esqueixada», haricots coco, ail, coulis à l'ail des ours et de légumes verts
printaniers 14€
- Tellines (fr) aioli amandes concassées 18€
- Couteaux (fr) grillés, bouillon de cochon au fenouil de la Clape,
combawa et pickles de fenouil bulbe au sésame 14€
- St Jacques(fr) 3 unités cuites dans leur coquilles, pointes d'asperges,
sauce thermidor au corail de St Jacques et parmesan 20€
- Seiche de Gruissan sautée à l'oreille de cochon en persillade. Mix de
Salades et d'herbes, vinaigrette de verjus et sésame 16€

Plats

Prévoir au moins 30 min pour toute commande de plats en direct

- Poulpe pêché à Gruissan grillé à la plancha, déclinaison de carottes,
jus de poulpe au vin rouge façon civet 28€
- Bourride d'Anguilles de Gruissan, bisque de cranquettes (crabes de
Gruissan) à la tomate aux parfums de garrigue 26€
- Seiche de Gruissan grillée, lentilles à l'encre sauce chorizo 28€
- Pavé de Turbot (es) cuit à l'arête, palourdes, fumet de poisson et
coquillages crémé et risotto asperges 32€
- Filet de Cochon Noir de Bigorre (fr), wok de légumes et sauce à
l'encre 28€
- Tripes à la Madrilène : caillette de bœuf (fr) et pied de veau (fr)
sauce tomate, poivron, chorizo, paprika 27€

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. Veuillez nous préciser lors de la commande les éventuelles
intolérances ou allergies. Nos recettes pouvant être composées avec des allergènes. (œuf, ail,
oignons, sésame, produits laitiers, entre autres). **Tous nos plats et desserts sont SANS GLUTEN.**

DESSERTS MAISON

Assortiment de 3 fromages affinés : Chèvre de la ferme de Montagut (11), Brebis et Vache de Laiterie Marzac Occitanie (81). Maître Artisan affineur 12€

Notre tartelette à la fraise Garriguettes, sablé à la noisette et graines de sarrasin, crème pâtissière à la reine des près 14€

Ganache fondante au chocolat noir Sao Tomé, filet d'huile d'olive et fleur de sel de Gruissan 13€

Parfait glacé à l'orange amère bigarade façon omelette norvégienne 12€

Pas vraiment envie d'un dessert mais plutôt... d'un Cocktail ?

iRish coFFee façon Cranquette : café expresso, bayley's, whisky, sucre de canne, crème fouettée 12€

Pas de FuMée saNs FEU: Poire, mûre, mezcal, citron, un soupçon de piment 12€

Pomme MagNiaC ! : Pomme, armagnac, orgeat, citron 12€

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

Veuillez nous préciser lors de la commande les éventuelles intolérances ou allergies. Nos recettes pouvant être composées avec des allergènes. (œuf, sésame, fruits à coques, produits laitiers, entre autres). Tous nos plats et desserts sont SANS GLUTEN.