

# MENU 37€

## Entrées

Soupe de Cranquettes pêchées à Gruissan, coiffée d'une mousse de lait épicée à la rouille

Crab soup from Gruissan and meridional spices whiped cream topping

ou

Friture de Juels pêchés à Gruissan

Deep fried tiny fish from Gruissan

ou

Risotto au vieux parmesan, salade d'herbes folles: roquette, pissenlit, coriandre

Very old Parmesan risotto served with rucula, dandelion and coriander

## Plats

Tentacule grillée de Poulpe pêché à Gruissan. Lentilles du Puy à l'encre et

tuile croustillante de pied de cochon (fr)

Grilled Octopus' tentacle, catch from Gruissan. Lentils with ink and crunchy pig foot tile

Ou

Filet de Bœuf de Galice grillé (es) façon Rossini. Fond de bœuf au Maury, à la citronnelle,

combawa et coriandre vietnamienne du potager. Trio de mousselines de légumes et

marbré de foie gras (fr)

Grilled Fillet of Galician beef with marbeled foie gras. Maury wine gravy sauce with lemongrass and vietnamese coriander. Served with a Vegetables Muslin trio

Ou

Ventrèche grillée de Thon Rouge de Méditerranée. Servie avec un Wok de légumes du

potager

Grilled Red Tuna Belly from the Mediterranean served with a fresh vegetable wok.

## Desserts

Frômage de Chèvre de la Maison Baudié de Bize Minervois filet d'huile d'olive et miel d'

Oliver Sanchez, Apiculteur à Mandirac

Goat cheese from Bize Minervois, served with a thread of olive oil and honey from local producer

Ou

Omelette Norvégienne maison. Parfum selon disponibilité.

Baked Alaska

Les autres desserts de la carte sont disponibles avec un supplément correspondant à leur

prix -6€

**PRIX TTC. SERVICE COMPRIS**

Nous n'achetons pas de coquillages ni poissons ou viandes congelés. Poisson sauvage.

Les recettes peuvent changer au fil des semaines ou des opportunités journalières.

## Entrées

### **Coquilles Saint Jacques (fr) juste tièdes et Andouille fumée «Rivalan Quidu»**

De fabrication artisanale à Guéméné (fr). Arrosée d'un bouillon d'oignon caramélisé et émincé de feuilles du potager hivernal 15€

Warm scallops with a slice of smoked andouille sausage, poured with an caramelised onion broth and a fresh herbal topping.

### **Risotto au vieux parmesan,**

salade d'herbes folles roquette, pissenlit, coriandre 12€

Very old Parmesan risotto served with rucula, dandelion and coriander

### **Tellines (fr) sautées au Foie Gras (fr) 17€**

Small clams sauteed with foie gras

### **Saumon Label Rouge (élevage sc) fumé maison au foin.**

Crème fouetté aux fines herbes, Blinis maison. Et salade d'herbes folles du potager 14€

Smoked Salmon, whipped cream with fine herbes, home made blinis and rustic local herbs and greens salad

### **Friture de Juels pêchés à Gruissan 12€**

Deep fried tiny fish from Gruissan

### **Soupe de Cranquettes pêchées à Gruissan**

coiffée d'une mousse de lait épicée à la rouille 12€

Crab soup from Gruissan and meridional spices whiped cream topping

Couvert supplémentaire 5€/per lors de plats partagés. Veuillez signaler lors de la commande les aliments qui vous sont allergènes.

Notre carte change selon les arrivages. Merci de votre compréhension lors de produits épuisés. Prix TTC service compris.

Please be kind to aware our staff about eventual allergies. Prices include taxes and service.

Les recettes peuvent changer en cas de rupture de stock, selon les opportunités journalières, les arrivages et les saisons.

## Plats

**Tout plat en direct nécessite 30min de préparation.**

### **Tentacule grillée de Poulpe pêché à Gruissan**

Lentilles du Puy à l'encre et tuile crustillante de pied de cochon (fr) 22€

Grilled Octopus' tentacle from Gruissan. Lentils with ink and crunchy pig foot tile

### **Filet de Bœuf de Galice grillé (es) façon Rossini**

Fond de bœuf au Maury, à la citronnelle, combawa et coriandre vietnamienne du potager. Trio de mousselines de légumes et marbré de foie gras (fr) 28€

Grilled Fillet of Galician beef with marbeled foie gras. Maury wine gravy sauce with lemongrass and vietnamese coriander. Served with a Vegetables Muslin trio

### **Ventrèche grillée de Thon Rouge de Méditerranée**

Servie avec un Wok de légumes du potager 24€

Grilled Red Tuna Belly from the Mediterranean served with a fresh vegetable wok.

Couvert supplémentaire 5€/per lors de plats partagés.Veuillez signaler lors de la commande les aliments qui vous sont allergènes.Notre carte change selon les arrivages. Merci de votre compréhension lors de produits épuisés.

Prix TTC service compris.

Prices include taxes and service. Please be kind to aware our staff about eventual allergies.

Comme par magie nous transformons les produits bruts en doux et délicieux desserts .

Sauf ingrédients achetés prêts ayant un asterisque\*

## Desserts

*Cranquette made deserts*

**Fondant au Chocolat noir à la Fleur de sel de Gruissan** 12€

Et chocolat blanc au thym fumé de la Clape arrosé d ' huile d ' olive et saupoudré de  
Fleur de sel de Gruissan

(Chocolat Noir des Açores Rép, Dominicaine. Michel Cluizel)

Black chocolate fondant with salt from Gruissan. White chocolate layer with smoked thyme and  
olive oil filet

**Sorbet muscat de la Clape « Jolie Môme » arrosé de Marc de muscat de Frontignan**

La Clape ' s Muscatel sorbet drizzled with muscatel marc 12€

**Pavlova aux agrumes** 12€

Meringues, Mandarine Corse, Kumquat, Main de Bouddha et crème fouettée à la tagette

Citrus Pavlova with tagette whipped cream

**Frômeage de Chèvre de la Maison Baudié de Bize Minervois** 7€

filet d ' huile d ' o live et miel d ' Oliver Sanchez, Apiculteur à Mandirac

Goat cheese from Bize Minervois, served with a thread of olive oil and honey from local producer

Couvert supplémentaire 5€/per lors de plats partagés.Veuillez signaler lors de la commande les aliments qui vous sont allergènes.  
Notre carte change selon les arrivages. Merci de votre compréhension lors de produits épuisés. Prix TTC service compris.  
Please be kind to aware our staff about eventual allergies. Prices include taxes and service.



# Menu de Noël

65€

25.12.2019

## Entrées

Coquilles Saint Jacques (fr) juste tièdes et Andouille fumée artisanale « Rivalan Quidu » à Guéméné (fr). Arrosée d'un bouillon d'oignon caramélisé et émincé de feuilles du potager hivernal.

Ou

Jambon cuit maison de Sanglier (fr). Copeaux de truffe mélanosporum. Salade d'endives et herbes folles du potager, vinaigrette à l'huile infusée à la truffe.

## Plats

Filet de Bœuf de Galice (es) façon Rossini et fond de bœuf au Maury, à la citronnelle, combawa et coriandre vietnamienne du potager. Trio de mousselines de légumes et marbré de foie gras (fr)

Ou

Homard Bleu d'Europe grillé(atl), beurre à la prune et au poivre boisé et vanille. Wok de légumes du potager.

## Desserts

Pavlova aux agrumes et à la tagette, clémentine corse et kumquats.

Ou

Fondant au Chocolat noir bio des Açores (Rép. Dominicaine), cœur au chocolat blanc au thym fumé. Fleur de Sel de Gruissan et huile d'olive.

Veuillez signaler lors de la commande les aliments qui vous sont allergènes. **Prix TTC service compris.**

Please be kind to aware our staff about eventual allergies. Prices include taxes and service.



**Réveillon du Saint Sylvestre 70€ttc**

**31.12. 2019**

**hors boissons**

**DJ RIM LAURENS**

## **Menu Tapas Gastronomiques**

**Coquilles St Jacques (fr)**

**Tellines (fr) au Foie gras (fr)**

**Huitres de La Maison Joguet (fr)**

**Bœuf de Galice (es)**

**Trou Languedocien au muscat**

**Pavlova aux agrumes.**

**Uniquement sur Réservation**

**04 68 75 12 07**