

La carte

Les entrées

Eventail de melon de pays, copaux de jambon sec
Et son sorbet aux épices maison

12 €

Carpaccio de bœuf mariné aux limes et coriandre fraîchement moulu, dès de foie gras mi-cuit, et son cœur maraîcher craquant

14 €

Gaspacho de légumes frais des serres Cabrol, granité au concombre et poivron, servie sur sa tranche de pain aillée

14 €

Soupe de poisson de méditerranée, pointe de pastis provençal,
Assiette de croutons frottés à l'ail et son ailloli

16 €

Traditionnel foie gras de canard maison, mi-cuit,
Salade de mâche, pain toaster au cinq céréales,
Et chutney de figues-abricots

20 €

Escalopes de foie gras frais poêlées, caramélisées au marc de
Muscat de frontignan

22 €

Les poissons

Dos de cabillaud en suspension sur son pressé de betterave
Émulsion acidulée à l'aneth

22 €

Marmite de poissons de roche, rouget et vive
en croute feuilletée

20 €

Filet de bar de ligne, flambé au pastis doux et parfumé,
Sel Gruissan aromatisé au fenouil et romarin

22 €

Plancha de gambas, langoustines et St jacques,
confit de poireaux au Chardonnay.

24 €

Homard vivant, sélectionné par vos soins, saisi à la plancha,
Brillé d'huile d'olive, thym et persil fraîchement haché.

42 €

Les viandes

Hamburger de bison, aux aubergines, tranche de foie gras maison,
Sauce aux cépes

24 €

Côte de bœuf de race à viande simplement grillé,
au sel de Gruissan à la farigoule (2 pers)

44 €

Magret de canard quadrillé, aux giroldes crémees

20 €

Tournedos de filet de bœuf, et son ruban de courgette mariné,

A la moutarde au mou de raisin

24 €

Filet de taurreeau camarguais, sauce au St chinian corsé

Sel de Gruissan au deux piments

22 €

Les desserts

Tarte fine aux abricots du domaine de la Fourcade

rôtis au beurre salé

8€

Pailletine au chocolat

8€

Poire pochée au café, coulis au caramel beurre salé

Façon belle Hélène

8€

Coupes de sorbets maison plein fruits

Tuiles aux pistache grillées

8€

Trilogie de crèmes brûlées, réglisse, Gel 27 et noisette

8€

Chariot de fromages affinés

8€

Menu enfant (-12 ans)

12 €

*Salade composée ou tourte au fromage
Pièce de bœuf hachée bouchère ou filet de cabillaud
Garnitures au choix
Coupes glacée (2 boules)*

