

ENTREES au choix.

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

Ceviche de poisson selon arrivage, crémeux d'asperges, jaunes d'œufs au citron d'Okinawa.

6 Huitres spéciales Camargue n°2. menu+ 3€

4 Huitres gratinées spéciales Camargue n°2. menu+ 3€

3 Coquilles St Jacques (fr) snackées au verjus, feuilles printanières (moutarde, mizuna) +3€

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.

Filet de Gros Grondin, lotte et moules de corde, sauce crémée aux crustacés et légumes racine. Menu +5€

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

Grosse Sole 440gr grillée entière façon meunière. Menu +10€

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.