

**MENU**

Inspired  
by  
the sun



# MÉZZÉS & TAPAS

## À PARTAGER

HUÎTRES DE THAU N°3 DU MAS SOULA Échalotes au vinaigre, citron et beurre	6 / 22 € 12 / 42 €
DOUELLE DE JAMBON IBÉRIQUE Pain cristal, tomata	50cm / 26 € 1m / 50 €
COUTEAUX À LA PLANCHA En persillade	21 €
BELLE TRANCHE DE MOZZARELLA TRESSÉE Huile d'olive du Château la Sauvageonne, fleur de sel de Gruissan	20 €
LES QUEUES DE CREVETTE EN CROUSTILLANT En feuilles de brick au basilic, mayonnaise au basilic	24 €
ASSIETTE DE FROMAGE DE LA RÉGION Tome de chèvre de Combe Belle, tome de vache fresquel, tome de brebis, compotée abricots, huile d'olive, zeste agrumes	28 €
HOUMOUS MAISON huile d'olive, citron confit, coriandre, pain pita	16 €
LES BOUCHONS DE CHÈVRE DE COMBE BELLE Mariné à l'huile d'olive du Château la Sauvageonne, herbes de La Clape	18 €
RILLETTE DE MAQUEREAU DE MÉDITERRANÉE Estragon, moutarde, foccacia	17 €
BŒUF AUBRAC Sauce olives noires Kalamata, tomates confites et basilic	25 €
CROQUE BUN'S AU BEURRE D'ALGUES Jambon blanc tirabuxio, fresquel de la ferme de Briola	16 €
CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉ ET ÉPICÉS Pain pita	16 €
CAVIAR STURIA OSCIETRA Blinis	30g / 120 € 50g / 230 € 100g / 420 €

# PAUSE FRAÎCHEUR

## ENTRÉES

EMIETTÉ DE CRABE AUX HERBES ET ZESTES DE CITRON Velouté et salade de fenouil au citron vert	22 €
SALADE BOWL PETITE ÉPEAUTRE Légumes de Celeyran, vinaigrette à l'huile d'olive la Sauvageonne	21 €
LE MULET DE MÉDITERRANÉE LÉGÈREMENT FUMÉ Eau de tomate épicée au piment Espelette, oignons rouge pickles	23 €

## VEGGIE

NOS AUBERGINES FAÇON PARMIGGIANNA Aux herbes et zestes de citron	25 €
RIGATONI AUX ARTICHAUTS ET TRUFFE Copeaux de parmesan	27 €

## MENU ENFANT

Jusqu'à 12ans

POISSON DE LA PÊCHE DU JOUR OU FILET DE POULET  
pâtes ou frites

GLACE AU YAOURT OU ASSIETTE DE FRUITS OU COOKIE

JUS DE FRUIT OU SIROP À L'EAU 19 €

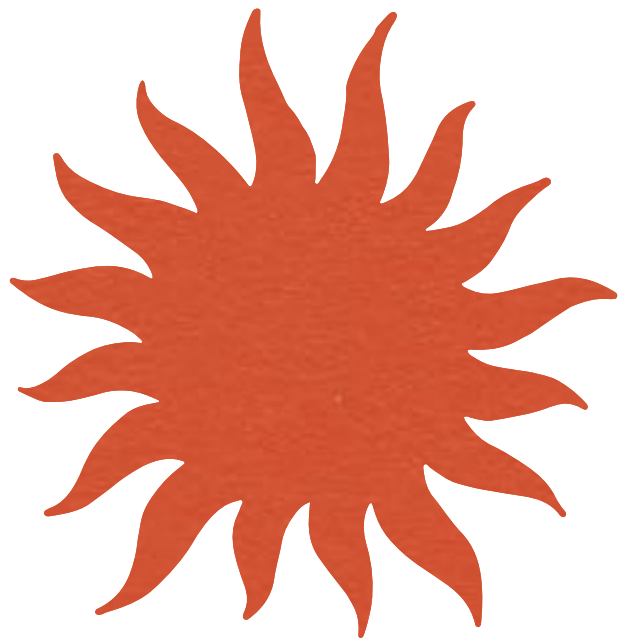
# TERRE & MER

## VIANDES

BURGER D'ÉPAULE DE COCHON DE LACAUNE Confite à basse température, ketchup épicé et mayonnaise aux herbes	28 €
NOTRE SALTIMBOCCA DE BAVETTE DE BŒUF À LA SAUGE Anchois, pesto à l'ail des ours, sucrine grillée	34 €
SUPRÊME DE POULET FERMIER GRILLÉ Artichauts poivrade, tomate, olives taggiasches, et oignons cebette	32 €
POITRINE DE VEAU DES PYRÉNÉES Cuite à basse température puis grillé, sauce barbecue	29 €
CÔTE DE BŒUF GRILLÉE Frites, minimum 1,2 kg - Pour 2 personnes	120 €

## POISSONS

RETOUR DE LA CRIÉE AU GRILL Poêlée de légumes	Selon arrivage (voir ardoise)
LINGUINES AU HOMARD BLEU Basilic du jardin	54 €
PETIT POULPE DE PÊCHE Petit bateau crousti-fondant, sauce paprika fumé	33 €
NAGE DE MAIGRE SNACKÉ À LA PLANCHA Palourdes, aïgo boullido, sucrine et pomme de terre de Celeyran	32 €
GARNITURE Sucrine grillée, frite, ratatouille, linguine au pesto	8 €



*the sun  
is my muse*



# GOURMANDISES

Pour les curieux : certains desserts révèlent tout leur caractère associés à nos spiritueux... demandez conseil à l'équipe pour l'accord parfait.

## DESSERTS

<b>LA PROFITEROLE</b> Crème glacée Vanille, Caramel à la fleur de sel de Gruissan et graines de courge caramélisées	14 €
<b>LA FRAISE</b> Yaourt à la grecque, sorbet roquette et fraises marinées	13 €
<b>LE CITRON</b> Citron jaune confit, meringuettes aux baies de genièvre et basilic supp : Shoot de Gin infusé au basilic 4€	11 €
<b>LA CERISE</b> Nage de fruits frais, French cancan brut et fleur d'hibiscus	15 €
<b>ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON</b> Seul ou à partager (Supplément de 11€ ^ par personne)	15 €
<b>LE COOOOKIE</b> Seul ou à partager	26 €

## GLACES

<b>L'AFFOGATO</b> crème glacée vanille, café ristretto	9 €
<b>CRÉE TA COUPE DE GLACE</b> les Glaces : Vanille Bourbon, Café des Indes, Caramel Salé, Thym de la garrigue les Sorbets : Chocolat Noir, Citron pressé, Fraise, Roquette	2boules / 8€ 3boules / 11€
<b>LES GLACES ALCOOLISÉES EN POT</b> Mojito, Irish Cream, Spicy Margarita Rosé, Pêche de Vigne	10 €





**MENU**

Inspired  
by  
the sun



# MEZZES & TAPAS

## TO SHARE

THAU OYSTERS N°3 FROM MAS SOULA Shallots in vinegar, lemon & butter	6 / € 22 € 12 / 42 €
IBERIAN HAM BOARD Crystal bread, tomata	50cm / 26 € 1m / 50 €
GRILLED RAZOR CLAMS With parsley butter	21 €
MOZZARELLA BRAID Olive oil from Château la Sauvageonne, Gruissan sea salt	20 €
CRISPY SHRIMP TAILS Wrapped in brick pastry with basil, basil mayo	24 €
LOCAL CHEESE PLATE Goat tomme from Combe Belle, cow fresquel, sheep tomme, apricot compote, olive oil, citrus zest	28 €
HOMEMADE HUMMUS Olive oil, preserved lemon, coriander, pita bread	16 €
GOAT CHEESE BITES FROM COMBE BELLE Marinated in Château la Sauvageonne olive oil, La Clape herbs	18 €
MEDITERRANEAN MACKEREL RILLETTE Tarragon, mustard, focaccia	17 €
AUBRAC BEEF Kalamata black olive sauce, confit tomatoes & basil	25 €
ALGAE BUTTER CROQUE BUN'S Tirabuxio white ham, fresquel cheese from Briola farm	16 €
SMOKED & SPICY EGGPLANT CAVIAR Pita bread	16 €
STURIA OSCIETRA CAVIAR Blinis	30g / 120 € 50g / 230 € 100g / 420 €

# PAUSE FRAICHEUR

## STARTERS

CRAB MEAT WITH HERBS & LEMON ZEST Fennel salad and velouté with lime	22 €
PETIT ÉPEAUTRE SALAD BOWL Celeyran vegetables, Château la Sauvageonne olive oil vinaigrette	21 €
MEDITERRANEAN MULLET, LIGHTLY SMOKED Spiced tomato water, Espelette pepper, pickled red onions	23 €

## VEGGIE

PARMIGGIANA-STYLE EGGPLANT With herbs and lemon zest	25 €
RIGATONI WITH ARTICHOKE & TRUFFLE Parmesan shavings	27 €

## KIDS MENU

Up to 12 years

CATCH OF THE DAY OR CHICKEN FILET Served with pasta or fries	
YOGURT ICE CREAM, FRESH FRUIT OR COOKIE	
FRUIT JUICE OR FLAVORED SYRUP WITH WATER	19 €

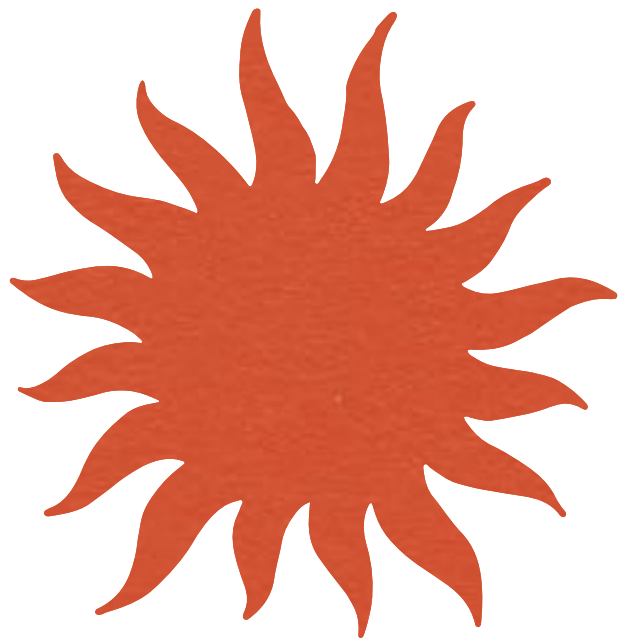
# LAND & SEA

## MEAT DISHES

LACAUNE PORK SHOULDER BURGER Slow-cooked, spicy ketchup & herb mayo	28 €
BEEF SALTIMBOCCA WITH SAGE Anchovies, wild garlic pesto, grilled romaine	34 €
GRILLED FARM CHICKEN SUPREM Artichokes, tomato, Taggiasca olives, green onions	32 €
PYRENEAN VEAL BELLY Slow-cooked then grilled, barbecue sauce	29 €
GRILLED BEEF RIB Fries, min. 1,2 kg - For 2 people	120 €

## FISHES

FISH FROM THE MARKET GRILL Seasonal vegetables	Market price (See chalkboard)
BLUE LOBSTER LINGUINE Fresh garden basil	54 €
PETIT POULPE DE PÊCHE ?? Petit bateau crousti-fondant, sauce paprika fumé	33 €
GRILLED MAIGRE FISH With clams, aïgo boulido, romaine and Celeyran potatoes	32 €
SIDES Grilled romaine, fries, ratatouille, pesto linguine	8 €



*the sun  
is my muse*



# SWEET TREATS

Curious? Some desserts reveal their full character when paired with spirits...  
Ask the team for the perfect pairing.

## DESSERTS

<b>THE PROFITEROLE</b> Vanilla ice cream, Gruissan sea salt caramel, caramelized pumpkin seeds	14 €
<b>THE STRAWBERRY</b> Greek yogurt, arugula sorbet, marinated strawberries	13 €
<b>THE LEMON</b> Candied lemon, juniper meringues, basil Basil-infused gin shot 4€	11 €
<b>THE CHERRY</b> Fresh fruit broth, French Cancan brut, hibiscus flower	15 €
<b>SEASONAL FRESH FRUIT PLATE</b> Solo or to share (+€11 per extra person)	15 €
<b>THE COOOOKIE</b> Solo or to share	26 €

## ICE CREAM & SORBETS

<b>L'AFFOGATO</b> crème glacée vanille, café ristretto	9 €
<b>CRÉE TA COUPE DE GLACE</b> Ice Creams: Bourbon Vanilla, Indian Coffee, Salted Caramel, Garrigue Thyme Sorbets: Dark Chocolate, Pressed Lemon, Strawberry, Arugula	2scoops / 8€ 3scoops / 11€
<b>ALCOHOL-INFUSED ICE CREAM POTS</b> Mojito, Irish Cream, Spicy Rosé Margarita, Vine Peach	10 €

