

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 COMBEBELLE 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 €

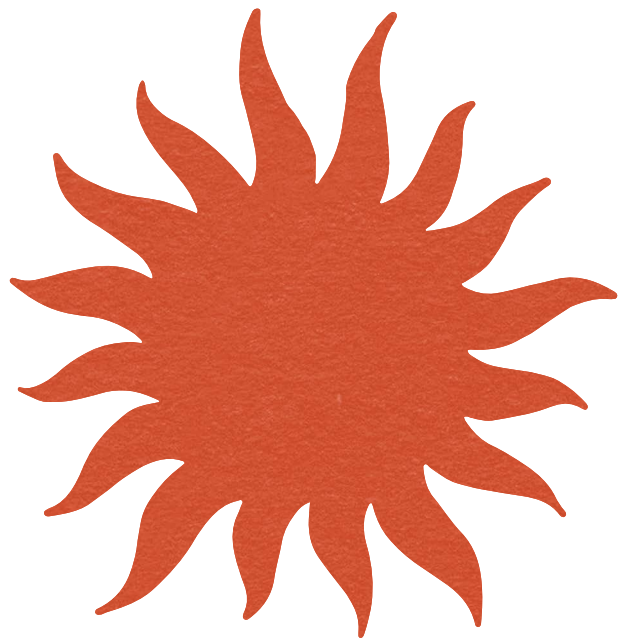
TERRE & MER

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

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

GLACES

L'AFFOGATO crème glacée vanille, café ristretto	9 €
CRÉE TA COUPE DE GLACE 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€
LES GLACES ALCOOLISÉES EN POT Mojito, Irish Cream, Spicy Margarita Rosé, Pêche de Vigne	10 €

