

Les entrées

<i>Tartines de chèvre et piment d'Espelette</i>	10€
<i>Légumes confits/caviar de tomates/mesclum</i>	
<i>Tout autour d'une salade méditerranéenne...</i>	
<i>(selon l'inspiration du chef)</i>	
<i>Soupe de poissons de roche cuisinée par nos soins</i>	10€
<i>petit pot de rouille, pain grillé à l'ail</i>	
<i>Bouquet de crevettes</i>	10€
<i>Sauce aioli / mayonnaise / beurre salé tout simplement</i>	
<i>Assiette dégustation retour d'Espagne...</i>	14€
<i>Piquillo / jambon serrano/ pan con tomate/ gaspacho</i>	
<i>Sur une idée d'une César salade encornets gambas</i>	14€
<i>Salade mesclum/croutons blond /parmesan/vinaigrette à l'huile de crustacés</i>	
<i>Fin gratin de homard et langoustines (2 personnes)</i>	38€
<i>Epinards jeunes pousses et pommes roseval</i>	

Les coquillages (producteur Mas AZAIS J.et D. Marseillan)

<i>L'assiette de moules servies crues</i>	7€
<i>Vinaigre , pain de seigle , beurre</i>	
<i>6 huitres de l'étang de Thau</i>	6€
<i>Vinaigre, pain de seigle, beurre</i>	
<i>12 huîtres de l'étang de Thau</i>	12€
<i>Vinaigre, pain de seigle , beurre</i>	
<i>L'assiette de palourdes</i>	16€
<i>Vinaigre, pain de seigle, beurre</i>	
<i>L'assiette d'escargots « pointus »</i>	15€
<i>Sauce aioli</i>	
<i>La douzaine d,Huîtres gratinées</i>	13€
<i>Au beurre d'herbes et Noilly</i>	
<i>L'assiette de moules gratinées</i>	9€
<i>Au beurre d'herbes et Noilly</i>	
<i>Dégustation d'huîtres et moules gratinées</i>	16€
<i>au beurre d'herbes et Noilly</i>	
<u>Le plateau</u>	18€
<i>12 Huîtres de l'étang, 6 moules, 4 crevettes, 4 palourdes,</i>	
<i>6 escargots, (selon arrivage), Vinaigre , pain de seigle , beurre</i>	
<u>Le royal</u>	43€
<i>12 Huitres de l'étang, 6 moules, 4 crevettes,</i>	
<i>4 Palourdes, 6 escargots, (selon arrivage)</i>	
<i>Homard entier cuit par nos soins</i>	
<i>Vinaigre, pain de seigle, beurre</i>	