

## 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>                                  |     |