



LA CAMBUSE DU SAUNIER

Les Coquillages et Fruits de Mer

	Fines	Spéciales
6 Huîtres	10,90 €	14,60 €
12 Huîtres	19,20 €	28,60 €
Assiette de 12 Palourdes crues		16,80 €
Assiette de 12 Crevettes		13,80 €
Assiette de 12 Moules crues		10,60 €
Assiette de 12 Bulots		14,40 €
Tourteau à l'Aïoli		21,30 €
Assiette du Saunier : 4 Huîtres, 3 Crevettes, 6 Bulots, 4 Moules		17,50 €
Le Plateau Tourteaux : 8 Huîtres, 6 Crevettes, 12 Bulots, 8 Moules, 1 Tourteau		48,20 €

Les Entrées

Salade de Chèvre Chaud	13,20 €
Rillette de Dorade	13,20 €
Foie Gras « Sacquette »	37,50 €
Assiette de 6 Huitres chaudes Tradition (<i>Rouille, gratinées au fromage râpé</i>)	16,40 €
Padène de Couteaux	14,10 €
Padène de Gambas	16,50 €

Les Plats

Dorade en Croûte de Sel*	20,90 €
Poulet en Croûte de Sel*	18,90 €
Cassoulet de Seiches (<i>Saucisses et poitrines de porc & Seiches</i>)	20,70 €
Padène du Saunier* (<i>Gambas, couteaux, moules et seiches</i>)	33,50 €
Assiette de Frites Fraiches	4,40 €
Supplément accompagnement*	4,40 €

***Accompagnement au choix :**

*Ecrasé de pomme de terre aux olives noires, Salade, Frites Fraiches, Ratatouille,
Riz 3 couleurs (Domaine St Gabriel)*



Fromages et Desserts



Assiette de Fromages de la Ferme de Briola 	8,80 €
Assiette de Roquefort <i>AOP Roquefort G. Coulet</i>	9,60 €
Dessert du Saunier <i>(Pain perdu, Glace Caramel à la Fleur de Sel de Gruissan)</i>	9,50 €
TiramiSel <i>(Tiramisu à la Fleur de Sel de Gruissan)</i>	9,10 €
Mousse au chocolat 66% L'Or Sang by  <i>(& Glace chocolat)</i>	9,60 €
Coupe Glacée (1 boule, 2 boules ou 3 boules)	2,50 €
• La boule Glace : Café - Chocolat Noir - Fraise - Rhum Raisins - Vanille Sorbet : Cassis - Citron vert - Pêche	
• La boule Caramel à la Fleur de Sel de Gruissan <i>(Glace AUDELINÉ au lait de Brebis)</i>	4,20 €
• Supplément Chantilly	1,60 €

Mais c'est quoi ???

- ❑ La « **croûte de sel** » : les mets sont cuits à l'étouffée dans des cristaux de sel humide qui sont produits sur le Salin de l'île St Martin, et spécialement sélectionnés pour ce mode de cuisson.
- ❑ La « **padène** » en occitan la « poêle », dans laquelle nos grand-mères faisaient roussir à merveille mets et condiments jusqu'à leur en tirer tous leurs sucs.
- ❑ Le « **cassoulet de seiche** » : plat emblématique du village de Gruissan, les haricots de Castelnaudary, de la saucisse et poitrine de cochon et de la seiche, cuisinés au gras de canard et à la tomate.
- ❑ « **L'huître st Martin** », une huître produite sur le Salin de l'île St Martin d'où elle tire son nom. La st Martin est une huître fine aux arômes doux provenant de la méthode d'affinage mis en place par les Sauniers de Gruissan.
- ❑ « **L'huître Spéciale St Martin** », cette huître est un produit d'exception. Pour terminer son élevage l'on recrée des marées afin de lui permettre de se muscler et d'augmenter son taux de chair. Elle est gourmande et charnue, l'huître des connaisseurs !

Le Tableau des allergènes est consultable à la caisse du restaurant, n'hésitez pas à le demander.