



**LA CMBUSE
DU SAUNIER**


Sel et Terroir

LA CARTE



LA CAMBUSE DU SAUNIER

Les Coquillages et Fruits de Mer

	Bio 	Fines	Spéciales
6 Huîtres	13,30 €	9,90 €	13,30 €
12 Huîtres	25,90 €	17,50 €	25,90 €
Assiette de 12 Palourdes crues			15,20 €
Assiette de 12 Crevettes			11,90 €
Assiette de 12 Moules crues			9,60 €
Assiette de 12 Bulots			10,10 €
Tourteau à l'Aïoli			19,30 €
Assiette du Saunier : 4 Huîtres, 3 Crevettes, 6 Bulots, 4 Moules			13,90 €
Le Plateau Tourteaux :			39,90 €
8 Huîtres, 6 Crevettes, 12 Bulots, 8 Moules, 1 Tourteau			

Les Entrées

Salade de Chèvre Chaud	11,90 €
Rillettes de Loup	11,10 €
Foie Gras « Sacquette »	33,30 €
Assiette de 6 Huîtres chaudes Tradition (<i>Rouille, gratinées au fromage râpé</i>)	14,90 €
Padène de Couteaux	11,80 €
Padène de Gambas	13,10 €

Les Plats

Loup en Croûte de Sel*	19,90 €
Poulet en Croûte de Sel*	16,50 €
Cuisse de Canard et Echalote <i>confit au Sel de Gruissan & pomme de terre</i>	19,90 €
Cassoulet de Seiches (<i>Saucisses et poitrines de porc & Seiches</i>)	17,50 €
Padène du Saunier* (<i>Gambas, couteaux, moules et seiches</i>)	31,30 €
Assiette de Frites Fraîches	4,20 €
Supplément accompagnement*	4,20 €

***Accompagnement au choix :**

*Salade, Frites Fraîches, Gratin de choux-fleurs
Riz 3 couleurs (Domaine St Gabriel)*





Fromages et Desserts

Assiette de Fromages de la Ferme de Briola		8,20 €
Assiette de Roquefort		9,00 €
<i>A O P Roquefort Papillon</i>		
Dessert du Saunier		8,90 €
<i>(Pain perdu, Glace Caramel à la Fleur de Sel de Gruissan)</i>		
TiramiSel		8,50 €
<i>(Tiramisu à la Fleur de Sel de Gruissan)</i>		
Mousse au chocolat		9,00 €
<i>(& Glace chocolat)</i>		
Coupe Glacée (1 boule, 2 boules ou 3 boules)		2,30 €
• La boule		
<i>Glace : Café - Chocolat Noir - Fraise - Rhum Raisins - Vanille</i>		
<i>Sorbet : Cassis - Citron vert - Pêche</i>		
• La boule Caramel à la Fleur de Sel de Gruissan		4,00 €
<i>(Glace AUDELIN au lait de Brebis)</i>		
• Supplément Chantilly		1,50 €

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.