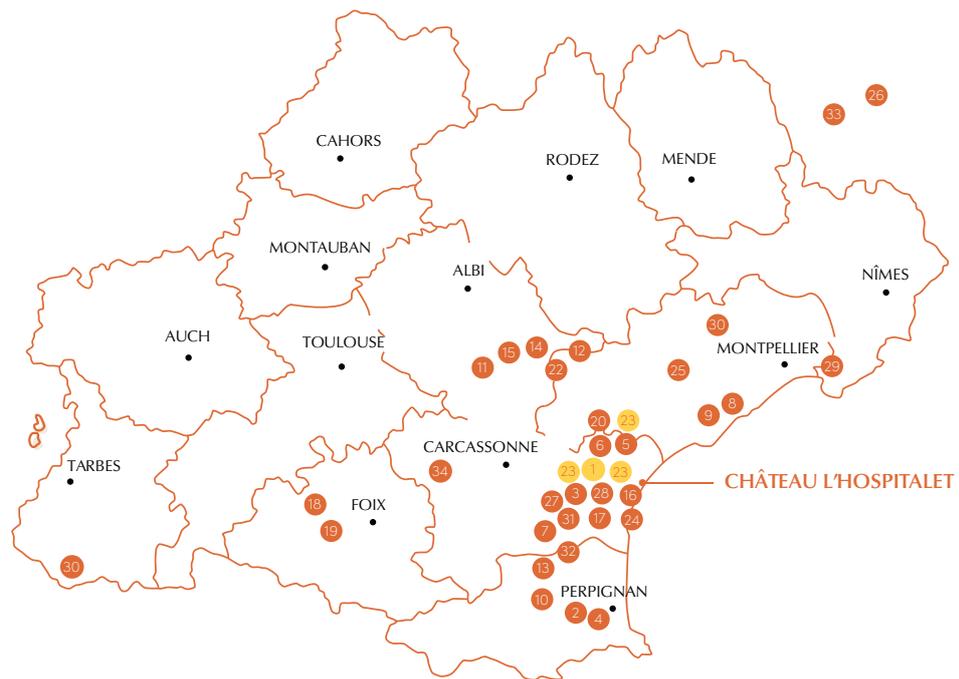




Menu

Nous avons sélectionné avec soin des partenaires producteurs qui reflètent la richesse de notre terroir du Sud de France et notre engagement commun pour un avenir écoresponsable.

Notre ferme de Celeyran, labellisée biodynamie, constitue notre principal trésor pour vous préparer ce menu estival.



- 1 Les fruits et légumes cultivés en biodynamie de notre ferme de Celeyran à Salles d'Aude et du Château l'Hospitalet
- 2 Les fruits et légumes du primeur d'acqui à Perpignan
- 3 Les fruits et légumes de William Saury à Saint André de Roquelongue
- 4 Les fruits et légumes de Pierre-Marin Perez à Perpignan
- 5 Les asperges vertes et fraises du jardin d'antan à Cuxac d'Aude
- 6 Les glaces et sorbets artisanal de pole sud à Lézignan corbières
- 7 Les fleurs et plantes aromatiques de Cécile de Sens souci à Sigean
- 8 Les huîtres d'Olivier Soula à Mèze
- 9 Fruits de mer/poisson (Bernard) poissonnerie Barba Béziers
- 10 Les agrumes du Domaine Vessières à Saint Féliu d'Ava
- 11 L'agneau de Xavier Picot à Saissac
- 12 Le cochon de la Maison Montalet à Lacaune
- 13 Le bœuf de l'Aubrac de la Maison Guasch à Perpignan
- 14 Le pigeon du Mont Royal à Lombers
- 15 Le canard colvert d'Antoine Royer à Garrevaques
- 16 Plantes aromatiques du massif de la clape
- 17 Huile d'olive de la sauvageonne
- 18 La tomme et le petit caillé par Katrin De Ridder de la Ferme de Lalosse à Molandier
- 19 Le Saint Julien, le Fresquel et le Bleu de Briola de la famille Albert à Saint Julien de Briola
- 20 Les fromages de chèvre et la viande de Chevreau de la Chèvrerie de Combelles à Bize-minervois
- 22 Les œufs bios de Tanagra à Serviès
- 23 Le miel de nos abeilles sur nos différents domaines
- 24 Le sel des salins de Gruissan
- 25 L'épicerie fine de Claude Benoît à Caux
- 26 Valrhona chocolate from Tain l'Hermitage
- 27 Les vinaigres de Cyril Codina à Lagrasse
- 28 Le safran de la Safranière de Gruissan
- 29 L'épeautre et diverses farines de Renaud Suquet à Lunel
- 30 Les champignons des Pyrénées et de l'Aveyron
- 31 Olives et tapenades de l'oulibo à Bize
- 32 La vaisselle de Ben Castellano à Cucugnan
- 33 Le Caviar de la Maison Sturia
- 34 Les volailles des Mexicots à Mireval-Lauragais

Mezzés & Tapas

A partager

HUÎTRES DE THAU N°3 DU MAS SOULA

Échalotes vinaigres

6 - 18€ | 12 - 34€

SÉLECTION DE JAMBON IBÉRIQUE

Coupe fine manuelle

50 cm - 21€ | 1m - 39€

COUTEAUX À LA PLANCHA 18€

En persillade

PALOURDES À L'AÏOLI 21€

Pain croustillant toasté

JOLS DE MÉDITERRANÉE 14€

Sauce tartare citronnée

MOZZARELLA DI BUFALA TRESSÉE 16€

Huile d'olive du Château la Sauvageonne, fleur de sel de Gruissan

GAMBAS CROUSTILLANTES 20€

En feuilles de brick au basilic de Celeyran, mayonnaise au basilic

PLATEAU DE FROMAGES 26€

Nos partenaires producteurs, chèvre de Combebelles, fresquel et bleu de vache de la ferme de Briola



ORANGE GOLD, EN ACCORD PARFAIT AVEC LE FROMAGE

HOUMOUS 12€

Huile d'olive du Château la Sauvageonne, citron confit, coriandre

PETITS BOUCHONS DE CHÈVRE DE COMBEBELLE MARINÉS 12€

Huile d'olive du Château la Sauvageonne, herbes de La Clape

MEZZÉS TARTINABLES 12€/l'unité

Tapenade d'olives Lucques de l'Oulibo

Olivade de Lucques à la Tomate & piment d'espelette

RILLETES DE MAQUEREAUX 14€

Citron vert, curcuma de la conserverie Gruissanaise

RILLETES D'ESTURGEON ET TRUFFONADE STURIA 12€

TARAMA AU CAVIAR STURIA 22€

CAVIAR STURIA OSCIETRA

Blinis, beurre monté à la marjolaine du jardin

30g - 98€ | 100g - 295€



CLOS DU TEMPLE & CAVIAR, L'EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION ULTIME



Douce fraîcheur

Entrées

CRABE EMIETTÉ AUX CITRONS ET HERBES MÉDITERRANÉENNES 20€
Velouté de courgette aux amandes, chips de tapioca et huile pimentée

 CIGALUS BLANC POUR UN ACCORD SUR L'ÉQUILIBRE

LES ASPERGES VERTES DE SAINT ANDRÉ DE ROQUELONGUE 18€
Sauce hollandaise au citron

SALADE ROMAINE 22€
Concombre, feta à l'huile d'olive, roquette, mâche, pignons de pin

TABOULÉ LIBANAIS 18€
Salade d'herbes et de fleurs de Celeyran

Plats veggies

BURGER D'AUBERGINE 28€
Tomate de Celeyran, chèvre frais de Combe Belle, curry noir

LINGUINES AU PESTO DE FLEUR D'AIL DE LA CLAPE 23€
Tomates cerises rôties, graines de courge

Menu Petit Baigneur

JUSQU'À 12 ANS

Au choix

Poisson de la pêche du jour ou filet de poulet
Pâtes ou frites

Glace au yaourt ou assiette de fruits ou cookie

Jus de fruits ou sirop à l'eau

19€



Viandes

BURGER SIGNATURE HOSPITALET 28€

Épaule de cochon de Lacaune confite à basse température, sauce BBQ et mayonnaise aux herbes fraîches & frites

BAVETTE D'ALOYAU 30€

Grillée, confit échalotes au vinaigre, croustillant de parmesan, roquette & frites

SUPRÊME DE POULET FERMIER 28€

Au citron confit, olives Taggiasche, épices douces & caviar d'aubergine épicé

CÔTES D'AGNEAU CATALAN GRILLÉES 35€

Sauce harissa maison & caponnata



LA SAUVAGEONNE GRAND VIN POUR UN ACCORD GOURMAND ET ÉPICÉ

CÔTE DE BŒUF D'AUBRAC MATURÉE 110€

Grillée, minimum 1,2 kg, garniture au choix - Pour 2 personnes

Poissons

PÊCHE DU JOUR GRILLÉE

Voir ardoise, garniture au choix

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE MI-CUIT 28€

Sauce vierge aux agrumes & caponnata



L'HOSPITALET GRAND VIN BLANC POUR UN ACCORD MINÉRAL ET TOASTÉ

LINGUINES AUX COQUILLAGES 26€

Tomates cerises confites, persil, citron confit

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ 33€

Aïoli du Chef & caviar d'aubergine

DOS DE MAIGRE À LA VAPEUR 28€

Poêlée de légumes saisonnière de Celeyran

- SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT 8€ -

Desserts

LA PROFITEROLE 14€

Crème glacée Vanille, Caramel à la fleur de sel de Gruissan et éclats de pistaches caramélisées



L'EXPRESSO ÉLIXIR POUR UN ACCORD DOUX ET GOURMAND

LE CÉDRAT 13€

Brousse de brebis givrée au gingembre, Cédrot confit et vinaigrette d'agrumes

LA CERISE 14€

Cerises jubilées au rivesaltes, blanc manger parfumé au lait d'amande et crème glacée verveine

LE CHOCOLAT 15€

Chocolat Komuntu, olives taggiasche confite à la vanille et parfum de sarriette

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 15€/l'unité

À partager | 25€

COOKIE FONDANT AU CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN 9€

Cuit minute

L'INDÉCENT 72€

Glace à la vanille, caramel au sel de mer de Gruissan et pistaches caramélisées à partager à partir de 4 personnes

+ supp 9€/par personne, à commander en début de repas

Glaces & Coupes Glacée

COUPE GLACÉE 13€

Glace au yaourt Bulgare et verveine, cerises jubilées, chantilly vanillée et granola

LES GLACES

2 boules - 8€ | 3 boules - 11€

Vanille Bourbon, Café des Indes, Caramel Salé, Verveine, Yaourt Bulgare, Gingembre confit

LES SORBETS

2 boules - 8€ | 3 boules - 11€

Chocolat Noir, Citron, Fraise, Huile d'olive de L'Oulibo

Supplément chantilly 1,50€

