



MICHELIN®
Bib Gourmand
2018



GRAND HÔTEL
HOTEL DE CHARME ET RESTAURANT

ENTREES

A LA CARTE

Les huîtres de l'étang de Thau.	les 6	9 €
Oysters from étang de Thau.	les 12	18 €
Une entrée du menu. A starter of the menu		10 €
Coquillages cuisinés, parmentier, condiments végétaux, écume iodée et huile café.		21 €
Cooked shellfish, parmentier, vegetable condiments, iodized foam and coffee oil.		
Carpaccio de poulpe, huile d'olives, vinaigre citron, piment d'Espelette..		23 €
Octopus carpaccio, olive oil, lemon vinegar, Espelette pepper..		
Foie gras mi-cuit au torchon, réduction de Banyuls, chutney de fruits.		23 €
Foie gras cooked in cloth, Banyuls reduced, fruit chutney		
Assortiment de charcuterie Ibérique Bellota, pain grillé et condiments		23 €

Plats

Bourride comme à Sète.		26 €
Specialty from Sète, with monkfish, potatoes, vegetables and aioli.		
Saint-jacques snackées, légumes et kumquats confits.		36 €
Scallops lightly scared, vegetables and candied kumquats.		
Risotto de homard à la Sétoise, tuile parmesan.		39 €
Lobster risotto, parmesan tile.		
Turbot aux cèpes et cappuccino, jus de viande, tomates confites.		38 €
Turbot with porcini mushrooms and cappuccino, gravy, tomato confit.		
Bouillabaisse. (2 personnes minimum, sur commande 24h à l'avance) St Pierre, turbot, rouget grondin		42€/pers
Bouillabaisse. (2 person's minimum, order 24h in advance)		
Ris de veau de l'Aveyron, cuit meunière, oignons rouges au balsamique blanc.		24 €
Sweetbreads from Aveyron, cooked meuniere, red onions with white balsamic.		
Filet de bœuf de l'Aubrac (maison Bousquet), foie gras poêlé, grosses frites.		38 €
Beef fillet from Aubrac (maison Bousquet), foie gras, and large fries.		





MICHELIN®
Bib Gourmand
2018



GRAND HÔTEL
HOTEL DE CHARME ET RESTAURANT

FROMAGES.

Assortiment de fromages de chèvre.

Several goat cheeses.

8 €

GOURMANDISES MAISON.

Choix d'un dessert du menu.

A dessert of the menu

10 €

Assiette de glaces, trois quenelles.

8 €

Plate of ice cream, three dumplings

Mousse de poires comme une Belle Hélène.

12 €

Pear mousse like a « poire Belle Hélène

Café gourmand (3 minis desserts).

13 €

Gourmet coffee (3 mini desserts).

Parfait glacé aux marrons.

13 €

Parfait with chesnuts ice cream.

MENU CONFIANCE 47 €

Cinq services : (entrée, poisson, viande, fromages et dessert)

Pour tous les convives de la table,

élaboré par le chef, suivant le marché.

Five dishes for all the guests, Chef's choice.

Menu enfant 10.50 €

Children menu

Enfant -12 ans, un plat, une glace.





MICHELIN®
Bib Gourmand
2018



GRAND HÔTEL
HOTEL DE CHARME ET RESTAURANT

MENU à 31 €

« Entre terre et mer »

Tartine végétale crue et cuite, tapenade, tuile de pain, huile d'herbes.

Raw and cooked vegetable toast, tapenade, bread tile, herb oil.

Tagliatelles de seiche sautées, compotée de tomates et échalotes, vinaigre yuzu.

Fried cuttlefish noodles, stewed tomatoes and shallots, yuzu vinegar.

Salade de gambas en déclinaison de fenouil, huile de carapaces, kumquats confits.

Spaghetti salad in declination of fennel, shell oil, candied kumquats

Lotte rôtie, asperges glacées au jus de viande et pancetta croustillante.

Roasted monkfish, asparagus with meat juice and crisp pancetta

Loup au beurre d'algues et marinière de moules, frégula au vieux comté.

Sea bass with seaweed butter and mussels marinière, frégula with "comté" cheese.

Suprême de volaille label rouge, servi dans son consommé, brunoise de légumes.

Red label chicken breast, served in its consommé, vegetable brunoise

Tartelette caramel beurre salé, dôme chocolat.

Tartlet caramel salted butter, chocolate dome.

Ravioles d'ananas aux agrumes, infusion sirop de vanille.

Pineapple ravioli with citrus fruit, vanilla syrup infusion

Biscuit moelleux, mousse au miel de fleurs sauvages, gelée myrtille.

Fluffy biscuit, wildflower honey mousse, blueberry jelly.

Assiette de fromages.

Cheeses plate.

