



## 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.		10 €
A starter of the menu.		
Fricassée d'encornets, courgettes crues et cuites, vinaigre kumquats.		22 €
Fricassee of squid, zucchini raw and cooked, vinegar kumquats.		
Carpaccio de poulpe, huile d'olives, vinaigre citron, piment d'Espelette..		23 €
Octopus carpaccio, olive oil, lemon vinegar, Espelette pepper.		
Escalope de foie gras, légumes et bouillon d'un pot au feu.		24 €
Escalope of foie gras, vegetables and broth of a stew.		
Assortiment de charcuterie Ibérique Bellota, pain grillé et condiments.		23 €
Assortment of Iberian Bellota charcuterie, grilled bread and condiments.		

## PLATS

Bourride comme à Sète.		26 €
Specialty from Sète, with monkfish, potatoes, vegetables and aioli.		
St Pierre cuit au plat, huile vierge « olives taggiasches » citrons et tomates confits.		38 €
John Dory cook in a dish, virgin oil "taggiasch olives" lemon and tomatoes confit.		
Risotto de homard à la Sétoise, tuile parmesan.		39 €
Lobster risotto, parmesan tile.		
Turbot aux « légumes du moment » glacés au jus de viande, condiment de fenouils.		34 €
Turbot with "vegetables of the moment" glazed with gravy, condiment of fennel.		
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 cuit meunière, encrassé de pomme de terre, pickles d'oignons.		28 €
Veal sweetbread cooked meunière, clotted potato, pickles of onions.		
Filet de bœuf "Aubrac" aux morilles.		42 €
Beef fillet "Aubrac" with morels.		





## FROMAGES.

Assortiment de fromages de chèvre.

8 €

Several goat cheeses.

## GOURMANDISES MAISON.

Choix d'un dessert du menu.

10 €

A dessert of the menu.

Assiette de glaces, trois quenelles.

8 €

Plate of ice cream, three dumplings.

Mousse praliné sur une dacquoise amande.

12 €

Praline mousse on a dacquoise almonds.

Café gourmand (3 minis desserts).

13 €

Gourmet coffee (3 mini desserts).

Feuilles à feuilles de meringue, crème citron, glace vanille.

13 €

thin slices of meringue, lemon curd, vanilla ice cream.

## MENU CONFIANCE 48 €

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.



## MENU à 32 €

### « Entre terre et mer »

Tartare de tomates anciennes, sorbet poivrons, wakamé sésame, huile verte.

Tomato tartare, pepper sorbet, sesame, wakame, green oil.

Gambas bio juste sautées, rémoulade d'une bisque.

Organic gambas just sautéed, remoulade of a bisque.

Effiloché de veau sauce Tonnato, oignons frits.

Pulled vean and Tonnato sauce, fried onions.

\*\*\*\*

Paëlla de la mer mousseuse "lotte, encornets rouges, moules", riz soubressade.

Paella from the parking sea "monkfish, red squids, mussels", soubressade rice.

Maigre de méditerranée cuit à basse température, tian de légumes, huiles vierge, houmous.

Mediterranean meagre cooked at low temperature, vegetable tian, virgin oil, hummus.

Magret de canard français, jus corsé, purée légère de maïs.

French duck breast, full-bodied juice, light corn puree.

\*\*\*\*

Mini-tropéziennes, crème diplomate vanille, confit d'agrumes.

Mini tropéziennes, vanilla diplomat cream, candied citrus.

Dôme chocolat, mousse mi-amer, cœur caramel beurre salé.

Dome chocolate, half bitter mousse, filled with salted butter caramel.

Compotée de rhubarbe, brunoise de fraises, sorbet fromage blanc.

Rhubarb compote, strawberry brunoise, white cheese sorbet.

Assiette de fromages.

Cheeses plate.

