



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 €
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 €

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 "taggasch 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.

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 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

13 €

Thin slices of meringue, lemon curd,

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.

Salade César contemporaine version 2019.

Lotte rôtie, jus et pointes d'asperges, poudre de Speck

Roasted monkfish, juice and asparagus tips, speck powder

Encornets rouges déglacés au vinaigre de Kalamansi, aubergines et olives taggiasches.

Red squid deglazed with vinegar, eggplant and taggiasch olives.

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.

Fraisier, biscuit pistache, petit sablé, glace meringuée.

Strawberry cake, pistachio biscuit, shortbread, meringue ice cream.

Assiette de fromages.

Cheeses plate.





GRAND HÔTEL
HOTEL DE CHARME ET RESTAURANT



LE GRAND HÔTEL DE SÈTE - 17 QUAI DE TASSIGNY - 34200 SÈTE
TÉL. +33(0)4 67 74 71 77 - FAX +33(0)4 67 74 29 27
INFO@LEGRANDHOTELSETE.COM - WWW.LEGRANDHOTELSETE.COM

