

Les classiques du

Les huîtres de l'Etang de Thau	Oysters from étang de Thau.	les 6	9 €
		les 12	18 €
Les exondées "Médaille d'or au concours général agricole 2020"		l'unité	3 €
Une entrée du menu.			10 €
A starter of the menu			
Bourride comme à Sète. Specialty from Sète, with monkfish, potatoes, vegetables and aioli.			26 €
Risotto de homard à la sétoise, tuile parmesan. Lobster risotto, parmesan tile.			39 €
Bouillabaisse. (2 personnes minimum, sur commande 24h à l'avance)			
St Pierre, turbot, rouget grondin		Par pers :	42 €
Bouillabaisse. (2 person's minimum, order 24h in advance)			
Filet de boeuf "Aubrac", truffes et grosses frites. Beef fillet "Aubrac", truffles and large fries.			42 €
Assiette de fromages. Cheeses plate			9 €
Assiette de glaces maison. Plate of ice cream, three dumpling			11 €
Dessert du menu. A dessert of the menu			11 €

Formule à 25 €

Choix dans le menu à 33€

Choice in the 33 € menu

Uniquement le midi

For lunch only

Une entrée et un plat.

A starter and a dish

Ou

Un plat un dessert.

Menu confiance 50 €

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 « Entre terre et mer » 33 €

Carpaccio de poulpe, huile d'olives, vinaigre de citron, piment d'Espelette.

Octopus carpaccio, olive oil, lemon vinegar, Espelette pepper.

Effiloché de rouget grondin, salade de quinoa, vierge gingembre, échalotes, oranges et poivrons.

Shredded gurnard, quinoa salad, virgin ginger, shallots, oranges et peppers.

Seiche sautée au beurre wakamé, sabayon de moules.

Cuttlefish sauteed with wakame butter, sabayon mussels, leeks stewed.

Artichauts barigoule en vinaigrette, tartine de jambon ibérique.

Artichoke bargoule in vinaigrette, iberian ham tartine.

Terrine de ris d'agneau et volaille, persil et crème d'ail.

Lamb sweetbreads terrine, parsley and garlic cream.

Lotte rôtie, concassée de tomates, jus iodé.

Roasted burbot, crushed tomatoes, iodized juice.

Merlan pané, pommes de terre confites, purée légère, poudre de canard.

Breaded merlan, confit potatoes, light puree, duck powder.

Maigre aux asperges, lard Colonnata et émulsion cochon.

Meagre with asparagus, fatback colonnata and pig emulsion.

Oignons paille farcis à la queue de bœuf en longue cuisson.

Stuffed onion with long cooked beef tail.

Boulettes d'agneau aux épices, légumes du moment.

Lamb mince with spices, seasonal vegetables.

Noisettes du Piémont, confit praliné. Piedmont hazlnuts, praline confit.

Dôme chocolat, caramel fleur de sel. Chocolate dome, caramel fleur de sel.

Crème aux oeufs en déclinaison, vanille, café, pistache .Egg cream in declinaison, vanilla, coffe, pistachio.

Tartelette au citron meringué. Lemon meringue tart.

Salade de fruits exotiques, granité Mojito. Exotic fruit salad, mojito granita.

Assiette de fromages. Cheeses plate

Prix nets Tva 10 % incluse.

