



Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi de :

12h à 13h30 et de 19h 30 à 21h15.

Le samedi, uniquement le soir de 19h30 à 21h15,

Fermé le dimanche toute la journée.

Il est préférable de réserver auprès de la réception.

Menu « Terre et Mer » à 35 €

Carpaccio de poulpe, vinaigre kalamansi, piment d'Espelette.

Octopus carpaccio, kalamansi vinegar, espelette pepper.

Velouté de courge d'automne, rissoles de crevettes.

Smooth squash soup, shrimp donuts

Ceviche de mullet de mer, marinade citron vert, gel passion.

Sea mullet ceviche, lime marinade, passion fruit gel.

Encornets juste saisis, servis en salade, sauce César.

Grilled squid served in a salad, Caesar sauce

Œuf 64°, fricassée et crème de champignons, émulsion café.

64 ° egg, fricassee and mushroom cream, coffee emulsion

Maigre de méditerranée, purée de topinambours, jus d'une daube.

Mediterranean meagre, mashed Jerusalem artichokes, stew juice

Seiche plancha, riz croustillant, moules et son eau foisonnée au safran.

Cuttlefish a la plancha, crispy rice, mussels and its water blended with saffron.

Lotte rôtie, céleri, pâte à l'orange, infusion échalotes, poivre Kanpot.

Roasted monkfish, celery, orange paste, shallot infusion

Joue de porc en longue cuisson à la bière, légumes en condiments, pressée de pomme de terre.

Pork cheek in long beer cooking, vegetables as a condiment, mashed potatoes

La volaille : le suprême en basse température, la cuisse en croustis au foie gras.

Poultry, chicken breast cooked at low temperature, thigh croquette with foie gras

Crumble de pommes Tatin, sauce caramel, glace vanille.

Apple tatin crumble, caramel sauce, vanilla ice cream

Entremet café, chocolat façon opéra.

Entremet, coffee, chocolate, opera style

Mini choux pralinés comme un Paris-Brest, sorbet groseille.

Mini praline choux, like a Paris-Brest, redcurrant sorbet

Crèmeux aux fruits exotiques, banane caramélisée, fine meringue.

Creamy exotic fruit, caramelized banana, fine meringue

Classique Mont-blanc.

Classic Mont Blanc

Assiette de fromages.

Cheeses plate.

Prix nets Tva 10 % incluse.



Les classiques du



Les huîtres de l'Etang de Thau Oysters from etang de Thau.	Les 6	9 €
	Les 12	18 €
Une entrée du menu. A starter of the menu.		10 €
Assiette de paleta Ibérique. Paleta ibérique plate.		23 €
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", cèpes et grosses frites. Beef fillet "Aubrac", ceps 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 déjeuner à 27 €

Choix dans le menu à 35 €

Choice in the 35 € menu

Une entrée et un plat

A starter and a dish

ou

Un plat un dessert

A dish and a dessert

Uniquement le midi

For lunch only

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 enfant 12 €

Children menu

Enfant -12 ans, un plat, une glace.