



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 €
Saint jacques plancha, mangues et poivre de Sichuan		22 €
Scallops plancha, mangoes and Sichuan pepper.		
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.		
Encornets snackés, déclinaison de carottes, jus à l'orange.		34 €
Grilled squids, declination of carrots, orange juice		
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)		
Ballotine de lapin à la royale "morilles, foie gras" sauce civet.		31 €
Ballotine of a rabbit at the royal "morilles, foie gras" sauce civet.		
Filet de boeuf "Aubrac" aux truffes melanosporum.		42 €
Beef fillet "Aubrac" with melanosporum truffles.		





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

Crèmeux citron caramélisé, sorbet abricot vanille.

12 €

Caramelized lemon cream, vanilla apricot sorbet.

Café gourmand (3 minis desserts).

13 €

Gourmet coffee (3 mini desserts).

Vacherin aux fruits exotiques.

13 €

Vacherin with exotic fruits

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 »

Gnocchis de butternut, moules, émulsion blanquette et huile d'herbes.

Butternut gnocchi, mussels, stew emulsion and herb oil.

Sauté de seiche minute, farce à l'encre, jus et croustillant d'oignons, pousses de salade.

Sautéed cuttlefish, stuffing with ink, juice and crispy onions, salad sprouts.

Cappuccino de champignons, œuf basse température, croutons de pain.

Mushrooms cappuccino, low temperature egg, bread croutons.

Crispy de lotte, risotto de pommes de terre, jus de volaille.

Crispy monkfish, potato risotto, poultry juice.

Aiguillettes de merlan cuit au plat, topinambours presque comme une barigoule.

Fried whiting, Jerusalem artichokes almost like a barigoule.

Filet de veau à la ficelle, purée de pois cassés, olives et tomates confites.

Veal tenderloin, mashed peas, olives and tomato confit.

Tarte aux citrons meringuée et noix de coco.

Lemon meringue pie and coconut.

Classic Mont Blanc, marron chantilly.

Classic Mont Blanc, chestnut and whipped cream.

Œuf tiramisu, gelée de mangue, biscuit café.

Tiramisu egg, mango jelly, coffe biscuit.

Assiette de fromages.

Cheeses plate.

