



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 €
Coquillages cuisinés, parmentier, condiments végétaux, écume iodée et huile café.		21 €
Cooked shellfish, parmentier, vegetable condiments, iodized foam and coffee oil.		
Carpaccio de poulpe, huile d'olives, vinaigre citron, piment d'Espelette..		23 €
Octopus carpaccio, olive oil, lemon vinegar, Espelette pepper..		
Foie gras mi-cuit au torchon, réduction de Banyuls, chutney de fruits.		23 €
Foie gras cooked in cloth, Banyuls reduced, fruit chutney		
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.	
Saint-jacques snackées, légumes et kumquats confits.	36 €
Scallops lightly scared, vegetables and candied kumquats.	
Risotto de homard à la Sétoise, tuile parmesan.	39 €
Lobster risotto, parmesan tile.	
Turbot aux cèpes et cappuccino, jus de viande, tomates confites.	38 €
Turbot with porcini mushrooms and cappuccino, gravy, tomato confit.	
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 de l'Aveyron, cuit meunière, oignons rouges au balsamique blanc.	24 €
Sweetbreads from Aveyron, cooked meuniere, red onions with white balsamic.	
Filet de bœuf de l'Aubrac (maison Bousquet), foie gras poêlé, grosses frites.	38 €
Beef fillet from Aubrac (maison Bousquet), foie gras, and large fries.	





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 de poires comme une Belle Hélène.

12 €

Pear mousse like a « poire Belle Hélène

Café gourmand (3 minis desserts).

13 €

Gourmet coffee (3 mini desserts).

Parfait glacé aux marrons.

13 €

Parfait with chesnuts ice cream.

MENU CONFIANCE 47 €

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.





MICHELIN BIB GOURMAND



GRAND HÔTEL
HOTEL DE CHARME ET RESTAURANT

MENU à 31 €

« Entre terre et mer »

Encornets farcis, champignons, mozzarella, huiles aux cèpes.

Stuffed squids, mushrooms, mozzarella, porcini mushrooms oil.

Rissoles de moules, velouté de potimarron à la moutarde Savora, jus de persil.

Rissoles of mussels, pumpkin velvety with Savora mustard, parsley juice.

Ballottine de volaille label rouge froide, vinaigrette d'un jus de daube, fruits secs.

Cold chicken ballotine, vinaigrette of a daube juice, dried fruits.

Lotte aux haricots blancs, bisque de crustacés, tuile de pain, siphon à l'ail.

Monkfish with white beans, shellfish bisque, tile of bread, garlic siphon

Maigre de méditerranée cuit à la nage, légumes et condiments

Mediterranean meagre cooked in short-stock, vegetables and condiments

Simple côte de cochon fermier au sautoir, échalotes grillées, purée de pommes de terre.

Sautéed pig ribs, grilled shallots, mashed potatoes

Entremet contemporain d'une forêt noire.

Contemporary entremets of a Black Forest

Millefeuille citron, crèmeux vanille abricot.

Lemon mille-feuille, vanilla and apricot cream.

Noisettes du piémont en mousse, cassis confit.

Piedmont hazelnut mousse, blackcurrant confit.

Assiette de fromages.

Cheeses plate.

