



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 34 €

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

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

Blanc manger et nage de gambas, tuile sarrasin.

Blancmange and prawns sauce, buckwheat tile.

Encornets farcis « aubergines, poivrons, mozzarella fumée », velouté de courgettes froid.

Stuffed squid « eggplant, peppers, smoked mozzarella », cold cream of zucchini.

Anguille fumée et poireaux étuvés, lait de poule, huile basilic.

Smoked eel and steamed leeks, eggnog, basil oil.

Artichauts, échalotes au balsamique, paletta ibérique, focaccia.

Artichokes, shallots with balsamic, iberian paletta, focaccia.

Lotte rôtie, compotée de tomates, émulsion iodée.

Roasted monkfish, tomato compote, iodine emulsion.

Daurade plancha, huile vierge, « olives taggiash, tomates et citrons confits », pois gourmand.

Grilled sea bream, virgin oil « taggiash olives, candied tomatoes and lemon », snow peas.

Tagliatelles de seiches sautées, vinaigre calamansi, fregola comme un risotto, crémeux de moules.

Sauted cuttlefish tagliatelle, calamansi vinegar, fregola like a risotto, creamy mussel.

Joue de porc en longue cuisson à la bière, légumes en condiments, pressé de pommes de terre.

Long-cooked pork cheek in beer, vegetables as condiments, mashed potatoes.

Quasi de veau basse température, cébettes rôties, jus à l'ail.

Tender veal cooked at low temperature, roasted spring onions, garlic jus.

Brunoise de fruits frais, granité d'aloé vera.

Brunoise of fresh fruit , aloe vera granita.

Crémeux citron et meringue française, sorbet coco.

Lemon cream and french meringue, coconut sorbet.

Ananas rôti et jus de vanille, sorbet yaourt.

Roasted pineapple and vanilla juice, yogurt sorbet.

Assiette de fraises et crème pistache, biscuit éponge.

Plate of strawberries and pistachio cream, sponge biscuit.

Entremet café et chocolat, crumble noisette.

Coffe and chocolate desserts, hazelnut crumble.

Assiette de fromages.

Cheeses plate.

Prix nets Tva 10 % incluse.

Cuisine

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 €
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 d'été et grosses frites. Beef fillet "Aubrac", summer 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 déjeuner à 26 €

Choix dans le menu à 34 €

Choice in the 34 € 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.

