

Les classiques du



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

Formule à 26 €

Choix dans le menu à 34€
Choice in the 34 € menu

Uniquement le midi
For lunch only

Une entrée et un plat.
A starter and a dish

Ou

Un plat un dessert.
A dish and a 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 » 34 €

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

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

Soupe de poissons, nuage de pommes de terre, petits croûtons

Fish soup, potato cloud, small crustons

Cromesquis de crevettes, butternut, roquette liquide.

Shrimps cromesquis, butternut, liquid rocket.

Emietté de tourteau, tuile au sarrasin, sorbet avocat, vinaigrette yoghourt

Crumbled crab, buckwheat tile, avocado sorbet, yoghurt vinaigrette

Artichauts barigoule en vinaigrette, tartine de jambon ibérique.

Artichoke barigoule in vinaigrette, iberian ham tartine.

Lotte cuite au four, risotto de fregaola sarda, écume de coquillages.

Monkfish baked, Fregaola sarda risotto, foam of shell

Petite daurade servie désarêtée, céleri au jus de truffes.

Small boneless sea bream, celery in truffle juice.

Seiche rôtie, houmous et panisse, jus de queue de bœuf et citrons confits.

Roasted cuttlefish, hummus and panisse, beef tail juice and confit lemons.

Blanquette de veau contemporaine aux champignons, carottes et poireaux.

Contemporary veal blanquette with mushrooms, carrots and leeks

Chou farci canard et foie gras.

Cabbage stuffed with duck and foie gras.

Crèmeux citron meringué.

Creamy lemon meringue

Vacherin aux framboises, mangues, zestes de combava.

Raspberries vacherin, mangoes, zest of kaffir lime

Fondant chocolat, glace vanille.

Chocolate fondant, vanilla ice cream

Entremet passion, tube caramel beurre salé.

Passion fruit entremet, salted butter caramel tube

Paris Brest au praliné intense.

Paris Brest filled with intense praline

