

# LA CARTE DU



<b>Les huîtres de l'Etang de Thau</b>	Oysters from étang de Thau.	les 6	9 €
		les 12	18 €
<b>Assiette de Paleta ibérique.</b>			23 €
Paleta iberique plate.			
<b>Une entrée du menu</b>			11 €
A starter of the menu			
<b>Un plat du menu</b>			21 €
A dish of the menu			
<b>Bourride comme à Sète.</b>			31 €
Specialty from Sète, with monkfish, potatoes, vegetables and aioli.			
<b>Risotto de homard à la sétoise, tuile parmesan.</b>			48 €
Lobster risotto, parmesan tile.			
<b>Bouillabaisse. (2 personnes minimum, sur commande 24h à l'avance)</b>			
<b>St Pierre, turbot, rouget grondin</b>	Par pers :		42 €
Bouillabaisse. (2 person's minimum, order 24h in advance)			
<b>Filet de bœuf "Aubrac", jus truffé.</b>			42 €
Beef fillet "Aubrac", truffled juice.			
<b>Assiette de fromages.</b>	Cheeses plate		12 €
<b>Assiette de glaces artisanale.</b>	Plate of ice cream, three dumpling		12 €
<b>Dessert du menu.</b>	A dessert of the menu		12 €

## Formule à 29 €

**Choix dans le menu à 38€**

Choice in the 38 € 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 55 €

**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 14 €

**Enfant -12 ans, un plat, une glace.**

Children menu, a dish, an ice cream.



## Menu « Entre terre et mer » 38 €

**Salade de poulpe, aux algues cuisiné façon tielle.**

Octopus salad with seaweed cooked pie style.

**Légumes d'une ratatouille, déstructurée servis froids.**

Vegetables from a destructured ratatouille served cold.

**Carpaccio de mullet, rémoulade de céleri et mangue.**

Mullet carpaccio, celery and mango remoulade.

**Goujonnettes de baudroie, radis, émulsion d'huîtres.**

Monkfish goujonnettes, radish, oyster emulsion.

**Effiloché de lapin en galette croustillante, crème de conté.**

Shredded rabbit in a crispy pancake, Comté cream.

\*\*\*\*

**Seiche façon carbonara, pâtes à l'encre.**

Carbonara-style cuttlefish, ink pasta.

**Loup cuit au beurre ½ sel, purée de raifort, échalotes confites au vinaigre balsamique.**

Sea bass cooked in 1/2 salt butter, horseradish puree, candied shallots with balsamic vinegar.

**Merlan et palourdes au jus de persil, pommes darphin, gel d'agrumes.**

Whiting and clams with parsley juice, darphin apples, citrus gel.

**Suprême de volaille, gingembre et citronnelle, artichauts.**

Chicken supreme, ginger and lemongrass, artichokes.

**Boulette de veau et foie gras, légumes du moment.**

Veal and foie gras meatball, seasonal vegetables.

\*\*\*\*

**Chocolat en textures, caramel beurre salé, noisettes grillées.**

Textured chocolate, salted butter caramel, roasted hazelnuts.

**Crèmeux citron comme une tarte meringuée, coco, framboises.**

Creamy lemon, like a meringue pie, coconut, raspberry.

**Sur l'idée d'une salade de fruits, vapeur pommes, ananas, granité passion.**

Like of a fruit salad, steamed apple, pineapple, passion fruit granita.

**Fraicheur de fraises et rhubarbe, sorbet herbacé.**

Strawberry and rhubarb freshness, herbaceous sorbet.

**Travail autour de la pêche blanche, vanille gousse, sorbet schweppes agrumes.**

Work around the white peach with vanilla pod, schweppes citrus sorbet.

**Assiette de fromages.**

Cheeses plate.

*Prix nets Tva 10 % incluse.*

