

LA CARTE DU



Les huîtres de l'Etang de Thau	Oysters from étang de Thau.	les 6	9 €
		les 12	18 €
Une entrée du menu.			10 €
A starter of the menu			
Assiette de Paleta ibérique.			23 €
Paleta iberique plate.			
Bourride comme à Sète.			26 €
Specialty from Sète, with monkfish, potatoes, vegetables and aioli.			
Risotto de homard à la sétoise, tuile parmesan.			48 €
Lobster risotto, parmesan tile.			
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.			42 €
Beef fillet "Aubrac", ceps and large fries.			
Assiette de fromages.	Cheeses plate		9 €
Assiette de glaces artisanale.	Plate of ice cream, three dumpling		11 €
Dessert du menu.	A dessert of the menu		11 €

Formule à 28 €

Choix dans le menu à 36€

Choice in the 36 € 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 enfant 13 €

Enfant -12 ans, un plat, une glace.

Children menu, a dish, an ice cream.

Menu « Entre terre et mer » 36 €

Carpaccio de poulpe, vinaigre kalamansi, piment d'Espelette.

Octopus carpaccio, Kalamansi vinegar, Espelette pepper.

Effilochée de raie en compression, câpres, citron, mayonnaise détendue aux herbes.

Compressed strips of skate fish , capers, lemon, herb mayonnaise.

Gambas à la nage, moules en marinade de céleri, rafraichis d'une soupe de tomates froides.

King prawns in a broth, mussels in celery marinade, refreshed with a cold tomato soup.

Jambonnettes de cailles, au beurre de Montpellier, oignons grelots au verjus.

Quail ham, with Montpellier butter, pearl onions with verjuice.

Assiette végétale, légumes crus et cuits, quinoa.

Vegetable plate, raw and cooked vegetables, quinoa.

Filets de loup pochés, jus à la bière, champignons.

Poached sea bass fillets, beer jus, mushrooms.

Seiche sautée, arancini au parmesan, jus aux agrumes.

Sauteed cuttlefish, parmesan arancini, citrus juice .

Rôti de lotte pancetta, poutargue et artichauts.

Roasted monkfish, pancetta, bottarga and artichokes .

Crousti-fondant d'agneau, courgettes au four, pois chiches et condiments tomates poivrons.

Crispy-tender lamb, baked zucchini, chickpeas , tomato and pepper condiments.

Suprême de pintade : cuit lentement, asperges rôties au jus de volaille, émulsion d'une hollandaise.

Guinea fowl supreme: slowly cooked, roasted asparagus in poultry juice , Hollandaise emulsion.

Dôme chocolat, caramel beurre salé.

Chocolate dome, salted butter caramel.

Tarte citron coco.

Coconut lemon tart.

Finger poire noisettes, brisures de nougatine.

Pear and hazelnut fingers, nougatine.

Harmonie de fruits du moment, sorbet pamplemousse, streusel pistache

Harmony of seasonal fruits, grapefruit sorbet, pistachio streusel.

Feuille-à-feuille fraises, granité Mojito.

Strawberry puff pastry, Mojito granita.

Assiette de fromages.

Cheeses plate.



Prix nets Tva 10 % incluse.