

# 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> – a starter of the menu                        |                                    |        | 11 € |
| <br>   |                                    |        |      |
| <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.                                    |                                    |        |      |
| <br>   |                                    |        |      |
| <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 tiele.**  
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.*