LA CARTE DU QUAI 17

Les huîtres de l'Etang de Thau	Oysters from étang de Thau.	les 6	10 €
		les 12	19 €

Assiette de Paleta ibérique. 24 €
Paleta iberique plate.
Une entrée du menu. 13 €
A starter of the menu.

Un plat du menu. 24 €
A dish of the menu.
Bourride comme à Sète. 33 €
Specialty from Sète, with monkfish, potatoes, vegetables and aioli.
Risotto de homard à la sétoise, tuile parmesan. 49 €
Lobster risotto, parmesan tile.
Bouillabaisse. ***(2 personnes minimum, sur commande 48h à l'avance)***
St Pierre, turbot, rouget grondin Par pers : 48 €
Bouillabaisse. (2 person's minimum, order 48h in advance)
Filet de bœuf "Aubrac", cèpes et grosses frites. 43 €
Aubrac beef fillet with porcini mushrooms and large chips .

Assiette de fromages.	Cheeses plate.	13 €
Assiette de glaces artisanale.	Plate of ice cream, three dumpling.	13 €
Dessert du menu.	A dessert of the menu.	14 €

Formule à 33 €

Choix dans le menu à 41€
Choice in the 41 € 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 61 €

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.

MICHELIN BIB GOURMAND

Menu enfant 15 €

Enfant -12 ans, un plat, une glace.
Children menu, a dish, an ice cream.

Menu « Entre terre et mer » 41 €

Les pleurotes en déclinaison, sautés, grillés, purée, jus.
Oyster mushrooms in various forms: sautéed, grilled, mashed, juice.
Carpaccio de poulpe de roc, huile d'olives vierge, vinaigre kalamansi et paprika fumé.
Rock octopus carpaccio, virgin olive oil, kalamensi vinegar and smoked paprika.
Tarama de moules, fine gaufre croustillante, salade.
Mussel tamara, thin crispy waffle, salad.
Gambas cuites dans leur bouillon, julienne de légumes.
Prawns cooked in their broth, julienne of vegetables.
Ballotine de volaille, butternut et vinaigrette.
Poultry ballotine, butternut squash and vinaigrette.

****

Lotte et jus aux algues Kombu, panais rôtis et purée.
Monkfish and Kombu seaweed juice, roasted parsnips and mash.
Daurade filet, échalotes confites, bouillon de queue de bœuf.
Sea bream fillet, candied shallots, oxtail broth.
Seiche sautée, polenta, sauce au vin rouge.
Sautéed cuttlefish, polenta, red wine sauce.
Epaule de cochon en longue cuisson, purée de pomme de terre au syphon.
Long-cooked pork shoulder, mashed potatoes in a siphon.
Filet de canette farcie à la pâte de citron, röstis de topinambours.
Duck fillet stuffed with lemon paste, Jerusalem artichoke röstis.

****

Dôme au chocolat, caramel beurre salé, crème anglaise.
Chocolate dome, salted butter caramel, custard.
Mont Blanc, crème de marron, chantilly, meringues.
Mont Blanc, chestnut cream, whipped cream, meringues.
Mini tropéziennes Vanille, mangue, noix de coco.
Tropezian tart, Vanilla, mango, coconut.
Chaud-froid ananas rôti.
Hot and cold roasted pineapple.
Tarte fine aux pommes servie tiède, financier noisette, glace vanille.
Thin apple tart served warm, hazelnut financier, vanilla ice cream.
Assiette de fromages.
Cheeses plate.

MICHELIN
BIB GOURMAND

Prix nets Tva 10 % incluse

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française. Malgré tout le soin que nous portons à prévenir les allergies alimentaires, nous ne pouvons en aucun cas garantir l'absence des allergènes incriminés. La liste des allergènes est consultable sur demande auprès de notre personnel.

All our meat and poultry is of French origin.

despite all the care we take to prevent food allergies, we can never guarantee the absence of the allergens in question. The list of allergens is available on request from our staff.