

LA CARTE DU



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", truffes et grosses frites.			43 €
Aubrac beef fillet with truffles 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.

Menu enfant 15 €

Enfant -12 ans, un plat, une glace.

Children menu, a dish, an ice cream.





Menu « Entre terre et mer » 41 €

Carpaccio de poulpe, huile d'olives vierge, vinaigre kalamansi et paprika fumé.

Octopus carpaccio, virgin olive oil, kalamansi vinegar and smoked paprika.

Loup gravlax, gel passion et jus de roquette.

Gravlax sea bass, passion fruit gel and rocket juice.

Velouté froid de courgettes à la burrata, concassé de tomates.

Chilled zucchini soup with burrata, chopped tomatoes.

Moules à l'escabèche, ails, échalotes, carottes et persil.

Pickled mussels with garlic, shallots, carrots and parsley.

Minestrone, légumes du moment, pâtes, haricots secs, basilic et parmesan.

Minestrone, seasonal vegetables, pasta, dried beans, basil and parmesan.

Rouget grondin, mousseline à la moutarde, croûte de pain de mie, artichauts et ail noir.

Red mullet, mustard mousseline, white bread crust, artichokes and black garlic.

Lotte aux petits pois, ventrèche « noir de Bigorre », jus de cochon.

Monkfish with peas, "Black Bigorre" pork belly, pork juice.

Rouille de sèche à la Sétoise, version du chef.

Cuttlefish stew, Sète style, chef's version.

Agneau en longue cuisson, légumes d'une ratatouille.

Long-cooked lamb, vegetables from a ratatouille.

Suprême de pintade, consommé d'oignons, pommes de terre.

Guinea fowl supreme, onion consommé, potatoes.

Abricots confit en textures, crémeux mascarpone.

Candied apricots in various textures, creamy vanilla mascarpone.

Fraicheur de fruits de saison, sorbet perrier et fromage blanc.

Fresh seasonal fruit salad, pear sorbet and White cheese.

Chocolat au lait en textures, noisette et praliné.

Milk chocolate in various textures, hazelnut and praline.

Croquant exotique et noix de coco.

Exotic crunchy biscuit and coconut.

Crémeux café façon tiramisu en verrine.

Creamy coffee tiramisu-style dessert in a glass.

Assiette de fromages.

Cheeses plate.



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.