

LA CARTE DU



Les huîtres de l'Etang de Thau	Oysters from étang de Thau.	les 6	12 €
		les 12	22 €
Assiette de Paleta ibérique.			25 €
Paleta iberique plate.			
Une entrée du menu.			14 €
A starter of the menu.			
Un plat du menu.			25 €
A dish of the menu.			
Bourride comme à Sète.			34 €
Specialty from Sète, with monkfish, potatoes, vegetables and aioli.			
Risotto de homard à la sétoise, tuile parmesan.			51 €
Lobster risotto, parmesan tile.			
Bouillabaisse. (2 personnes minimum, sur commande 48h à l'avance)			
St Pierre, turbot, rouget grondin	Par pers :		51 €
Bouillabaisse. (2 person's minimum, order 48h in advance)			
Filet de bœuf "Aubrac", jus truffé et grosses frites.			44 €
Aubrac beef fillet with truffle jus and large chips .			
Assiette de fromages.	Cheeses plate.		14 €
Assiette de glaces artisanale.	Plate of ice cream, three dumpling.		13 €
Dessert du menu.	A dessert of the menu.		15 €

*Chef's
Signature*

Formule à 33 €

Choix dans le menu à 42€

Choice in the 42 € 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 65 €

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 16 €

Enfant -12 ans, un plat, une glace.

Children menu, a dish, an ice cream.





Menu « Entre terre et mer » 42 €

Mosaïque de poireaux et condiments, algues nori, huile de sésame.

Leek mosaic with condiments, nori seaweed and sesame oil.

Polenta onctueuse aux légumes anciens.

Creamy polenta with heirloom vegetables.

Carpaccio de poulpes, huile d'olive vierge, vinaigre kalamansi et paprika fumé.

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

Gravlax de daurade, marinade herbacée.

Sea bream gravlax, herb marinade.

Champignons en textures, œuf basse température.

Textured mushrooms with a slow-cooked egg.

Fricassée de seiches et gambas, fideua.

Cuttlefish and gambas fricassée, fideua.

Duo de lotte et cochon aux lentilles.

Monkfish and pork duo with lentils.

Maigre de Méditerranée, butternut, émulsion safranée.

Mediterranean meagre with butternut squash and a saffron emulsion.

Queue de bœuf en longue cuisson, purée bien beurrée.

Slow-cooked oxtail with buttery mashed potatoes.

Suprême de volaille pané label rouge, vieux comté, bresaola, millefeuilles de céleri frit.

Breaded chicken breast (label rouge) with aged comté cheese and bresaola.

Crème vanille, framboises acidulées, churros et espuma vodka citron vert.

Vanilla cream with tangy raspberries, churros and a lime-vodka espuma.

Royal chocolat noisette, croustillant feuillantine.

Chocolat-hazelnut "Royal" with a crunchy feuillantine.

Tarte citron et crème amandine, sorbet indien tonic agrumes.

Lemon and almond cream tart with citrus Indian tonic sorbet.

Millefeuille d'arlettes, marron et chantilly, sorbet cerises noires.

Arlette mille-feuille with chestnut, whipped cream and black cherry sorbet.

Vacherin des tropiques, mangue passion et vieux rhum.

Tropical vacherin with mango, passion fruit and aged rum syrup.

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.